ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882

Colline blanc

ROU361

Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

Reconnaissance

89 points - La Revue du Vin de France, Guide vert 2026 (mill 2024)
91 points - Decanter (mill 2023)

Pays	France	**Producteur**	La Cabotte
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	grenache blanc, clairette, viognier, roussanne
Appellation	AOP Côtes du Rhône	**Conservation**	Entre 3 et 4 ans
Service	Entre 8 et 10°C		

Description

Oeil Jaune paille reflet or, brillante

Nez Le nez est subtil, les notes discrètes de pêches, de poires se mêlent à la noix de muscade.

Bouche Il est riche et onctueux et exprime une belle minéralité. La sensation en bouche est longue et à la fois aérienne.

Accord mets/vin Crustacés, entrée froide, apéritif, charcuterie, viandes blanches, fromages, poissons

Commentaires Domaine de 30 hectares dans la vallée du Rhône. Le terroir caillouteux, argilo-sableux avec son orientation sud-sud-est offre une faible production avec une lente maturation des raisins.
Sucre résiduel: 1,9 g/l

Certifié biodynamique.

En une ligne Blanc obtenu par l'assemblage de plus de 4 cépages donnant un vin aromatique aux notes de fleurs de poirier, pêche, abricot, miel et muscade.