ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Petit Clocher Anjou Blanc

ROU370

Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Reconnaissance

Médaille d'argent - Concours général agricole de Paris (mill. 2025)
Médaille d'or - Concours général agricole de Paris (mill. 2024)
1 étoile (vin très réussi) Guide Hachette des vins 2026 (mill. 2024)
1 étoile (vin très réussi) Guide Hachette des vins 2025 (mill. 2023)
Médaille d'Or - concours de Bruxelles 2023 (mill. 2022)
Médaille d'Or - concours des Ligers 2023 (mill. 2022)
2 étoiles + Coup de Coeur au Guide Hachette des vins 2024 (mill. 2022)

Pays	France	**Producteur**	Famille Denis
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	chenin blanc
Appellation	AOC Anjou	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10-12 °C		

Description

Oeil Robe limpide, de couleur jaune paille

Nez Nez très floral sur des notes de tilleul et d'acacia mais aussi fruité avec des notes d'agrumes et de fruits confits.

Bouche L'attaque est franche avec une belle continuité aromatique.
Bel équilibre entre la fraicheur et la rondeur.

Accord mets/vin poissons au beurre blanc, noix de Saint-Jacques, côtes de veau, idéal avec le comté et fromages à pâte dure

Commentaires Terroir: Schistes dégradés
Récolte : manuelle, avec un tri soigné effectué à la vigne par nos vendangeurs. Seuls les raisins jaune d'or sont ramassés afin d'obtenir une maturité homogène.

Vinification: pressurage direct et fermentation en barriques d'un ou deux vins.
Élevage de 6 mois en barriques.

Sucre résiduel: 2.5 g/l

Développement durable.

En une ligne