ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Petit Clocher Les Audacieuses

ROU372

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 mondial de Bruxelles 2023 (mill 2021)
Médaille d'Or - Concours Interloire 2023 (mill. 2021)
2 étoiles au Guide Hachette des vins 2024 (mill. 2021)

Pays	France	**Producteur**	Famille Denis
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	chenin blanc
Appellation	AOC Anjou	**Conservation**	6 à 10 ans
Service	servir entre 12 et 13 °C		

Description

Oeil Une robe étincelante, jaune paille.

Nez Un nez puissant et complexe dominé par des notes de poires.

Bouche Une attaque puissante, dominée par une belle tension, des arômes de poires bien mûres et de coings. En finale : quelques notes empyreumatiques. Une longueur exceptionnelle.

Accord mets/vin volailles et viandes blanches, fromages à pâtes dures, poissons, noix de Saint-Jacques aux morilles

Commentaires Cuvée en l'honneur des femmes du domaine

Terroir : schistes dégradés

Récolte : manuelle, sur notre plus belle parcelle de schiste. Son exposition au nord permet d'obtenir un Chenin frais et tendu. Seuls les raisins jaune d'or sont ramassés afin d'obtenir une maturité homogène.

Vinification : sur ce vin, le potentiel acquis est le résultat d'une attente patiente du moment de la récolte à la mise en bouteilles. Pressage et débourbage du raisin, puis entonnage immédiat pour une fermentation en barrique neuve avec soutirages aux moments clés. L'élevage s'étale sur 16 mois en futs, puis le vin est mis en bouteilles, puis au repos pendant 8 mois avant d'être commercialisé.
Sucre résiduel: 3 g/l

Développement durable.

En une ligne