ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Colline ROUGE Côtes du Rhône

ROU380

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 2023)
91 points - Decanter (mill 2022)

Pays	France	**Producteur**	La Cabotte
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	grenache, syrah, carignan, cinsault, mourvèdre
Appellation	Côtes du Rhône	**Conservation**	7 à 9 ans
Service	17° C		

Description

Oeil
Rouge profond avec des reflets violacés.

Nez
Le fruit mûr envahit le nez (cerise, mûre, prune et bleuet) accompagné d'épices douces (muscade, cannelle, réglisse et vanille) suivi de notes d'anis, de thym et de poivre. À l'aération, des notes florales et fumées apparaissent.

Bouche
C'est mûr, généreux et tendre avec des tannins satinés. La concentration est au rendez-vous et une belle acidité apporte juste ce qu'il faut de fraîcheur pour équilibrer le tout.

Accord mets/vin
Accompagne très bien les gibiers à poils et à plumes, viandes rouges (gigot d'agneau, rôti de boeuf) viandes en sauce. Cuisines épicées et exotiques. Les plats de viandes grillées, fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles. Fromages moyennement relevés (brebis, chèvre).

Commentaires
Les fermentations se font naturellement sans ajout de levure ni de soufre. La maturité optimum que nous recherchons nous permet de réaliser des macérations longues et douces pour préserver l'origine de nos raisins.
Les influences du calendrier lunaire rythment notre travail du décuvage jusqu'à la mise en bouteilles en privilégiant les jours "fruits" et "fleurs".
Le terroir du Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et calcaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin.
Sucre résiduel: moins de 2 g/l

Certifié biodynamique.

En une ligne
Un vin biodynamique vinifié de main de maître donc précision et netteté dans le vin et éclat de fruit en bouche.