ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Rouge Campagne

ROU414

Historique

Au cœur de la Provence Verte, le beau village de Cotignac se dresse avec panache au pied d'un majestueux rocher. C'est ici qu'Albéric et Marie-Caroline Philippon ont choisi de donner un sens à leur vie. Le vignoble, qui s'étend sur une trentaine d'hectares, donne naissance à des vins qui sont l'expression fidèle de leur terroir. Des vins qui font l'objet de beaucoup d'attentions. Des vins pour réjouir le cœur humain. Carpe Diem…

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Carpe Diem
Région vinicole	Provence	**Cépage(s)**	syrah, grenache, cinsault
Appellation	AOP Côtes de Provence	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	14 à 16°C		

Description

Oeil

Robe éclatante aux nuances pourpres et reflets violacés

Nez

Le nez est expressif et complexe dès la première approche. Dominante fruitée marquée par des arômes de fruits rouges frais : groseille, framboise, auxquels s'ajoutent quelques notes de fruits noirs comme la myrtille. L'ensemble est rehaussé par une touche épicée discrète mais élégante : réglisse, noix de muscade, apportant de la complexité à l'ensemble.

Bouche

L'attaque est fraîche et élégante. La bouche est très fruitée, en cohérence avec le nez, révélant les mêmes fruits rouges (groseille, framboise), enrichie de notes de fraise et de grenade. Les tanins sont fins, soyeux, parfaitement intégrés, contribuant à l'équilibre général. Belle fraîcheur, soutenue par une touche mentholée en finale qui prolonge l'expression aromatique. La longueur est remarquable, avec une bonne consistance et une finale persistante, toute en élégance.

Accord mets/vin

Assiette de charcuterie, un magret de canard au vinaigre de framboise, un tian de légumes du soleil ou encore un filet mignon de porc aux épices douces. Ratatouille, tomates anciennes et burrata onctueuse.

Commentaires

Vignes : Agées de plus de 25 ans. Sol argilo-calcaire, dolomitique.
Travaux en vert manuels, travail du sol un inter-rang sur deux et sous le rang.

Vinification et élevage : Vendanges de nuit, double tri à la vigne et au chai.
Egrappage et foulage, vinification en cuves thermorégulées, élevage sur lies en cuves inox.

Sucre résiduel: 0.9 g/L

Biologique.

En une ligne