ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Marjun Pinot Noir

ROU763

Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées.
C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature.
Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

Reconnaissance

Seul producteur de l'Alto Adige à avoir reçu 100pts par Robert Parker pour l'un de ses vins.

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Alto Adige DOC	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Rouge rubis

Nez
Notes de petits fruits sauvages, de prune et de cerise rouge suivi d'arômes épicés comme la muscade, le poivre et la cannelle. Avec l'aération, des notes de sous-bois, de tabac et d'amande grillée apparaissent.

Bouche
Le premier constat est la présence d'une belle acidité rafraîchissante qui démontre tout le potentiel de faire du pinot noir en altitude. La texture des tannins est soyeuse. Les notes de fruits rouges et d'épices se marient parfaitement dans un ensemble élégant.

Accord mets/vin
Caille rôtie aux raisins, grillades, foie de veau au vinaigre de framboise, ragoût de lotte aux lardons, lapin rôti sauce au vin rouge, rognons de veau sauce moutarde, rôti de veau aux champignons, râble de lapin, faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages

Commentaires
Le nom Marjun vient des falaises de calcaire surplombant le vignoble. La racine provient du language pré-Latin qui veut dire éboulis de cailloux.
Terroir argilo-calcaire en coteaux à plus de 650m d'altitude.
Grande amplitude thermale entre le jour et la nuit. Le jour, l'influence de la Méditerranée procure de la chaleur et la nuit, les montagnes avoisinantes apportent une brise fraîche.
Les raisins sont récoltés à la main. Ils sont ensuite égrappés et légèrement écrasés avant d'être transférés en foudre pour une macération à froid de 4 jours. Après deux semaines de fermentation, le vin ira en cuve béton pour 3 jours pour se décanter. L'étape finale est une vieillissement de 12 mois en barriques bourguignonnes
Sucre résiduel : 1.5 g/L

En une ligne
Pinot noir provenant d'un terroir en haute altitude (650m). Le résultat est un vin où le fruit, les épices et le bois se marient parfaitement dans un ensemble complexe avec en trame de fond une fraîcheur apportée par l'altitude qui équilibre le tout.