ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Epokale Gewürztraminer Spätlese

ROU764

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

93 points - James Suckling (mill. 2017)
97 points - Falstaff (mill. 2017)
98 points - Doctor Wine (mill. 2017)

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	gewurztraminer
Appellation	Südtirol/Alto Adige DOC	**Conservation**	25 ans et plus
Service	12-14°C		

Description

Oeil
Robe jaune doré intense et brillant

Nez
Nez intense et enivrant, avec des notes de rose, lavande, fruits exotiques jaunes mûrs, pastèque, mangue, fruit de la passion et litchi, qui laissent rapidement place à un profil épicé important avec des notes de clou de girofle, sauge, gingembre, safran, cannelle et de noix de muscade.

Bouche
Vin d'une immense profondeur et structure. Puissant, mais à la fois élégant et gracieux, d'une minéralité prononcée, juteux, épicé et profond. Le résiduel en sucré généreux est équilibré par une fraîcheur prononcée, pour offrir une harmonie parfaite. Longue persistance.

Accord mets/vin
Idéal pour accompagner les plats épicés, son parfum floral s'harmonise avec les fruits de mer et les poissons grillés, et se marie à merveille avec les viandes blanches ou les plats riches en herbes et épices, comme le gibier aux poires, à la confiture d'airelles et aux herbes alpines.

Commentaires
Sucre résiduel: 66 g/L
VIGNOBLES : deux parcelles près de la ferme Nussbaumer Altitude : 420 – 440 m Sol : gravier calcaire avec limon sur un substrat porphyrique Âge des vignes : vieilles vignes Guyot, de plus de 25 ans à près de 35 ans Exposition : sud-est Climat : interaction extrême entre des journées ensoleillées influencées par le climat méditerranéen et des nuits fraîches marquées par les vents froids descendant des montagnes environnantes.

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main dans de petites caisses, chaque grain étant soigneusement sélectionné. Après égrappage et compactage, une courte macération à basse température est effectuée, suivie d'un pressurage doux. La fermentation se déroule lentement, pendant plus de quatre semaines à une température contrôlée de 18°C, avant d'être stoppée par refroidissement à 5°C pendant dix jours. Le vin est ensuite transféré dans de petites cuves en acier inoxydable.

Maturation : La maturation se déroule dans de petites cuves en acier inoxydable, en contact permanent avec les lies, pendant 11 mois. Le moût est clarifié par décantation naturelle. Après la mise en bouteille, le vin est acheminé à la mine Monteneve de Ridanna, à plus de 2 000 m d'altitude. Il y vieillit à l'obscurité pendant près de 7 ans, à 4 km de profondeur, dans un environnement où l'humidité relative est constante à 90 % et la température à 11 °C toute l'année, la pression atmosphérique étant identique à celle de l'extérieur.

En une ligne
Un vin né du silence et du temps, élevé au cœur de la montagne — symbole absolu de l'excellence italienne.