ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Moriz

ROU769

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

92 points - Robert Parker, Wine Advocate (mill. 2022)
90 points - Decanter (mill. 2022)
91 points - Wine Spectator (mill. 2021)
91 points - James Suckling (mill. 2021)
92 points - James Suckling (mill. 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	pinot bianco
Appellation	Südtirol/Alto Adige DOC	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil De couleur paille aux reflets verts

Nez Arômes de poire, agrumes et fruits secs avec de légères notes de beurre.

Bouche Frais et riche en bouche, ayant une bonne minéralité et d'une succulente et longue finale.

Accord mets/vin Compagnon de repas très versatile. Excellent en apéritif ou avec des plats de légumes, fromage, poisson et viande blanche.

Commentaires Sucre résiduel: moins de 2 g/L
Moriz Pinot Bianco provient de vignobles situés entre 400 et 600 mètres d'altitude sur un terroir de gravier calcifère à limon. Le climat est caractérisé par une interaction extrême entre les journées ensoleillées influencées par le climat méditerranéen et les nuits fraîches marquées par les vents froids des Alpes. Le nom de ce vin vient de Saint Maurice, le saint patron de Sella, un petit village au-dessus de Tramin.

Les raisins de ce vin sont récoltés dans de petits bacs puis pressés doucement dans des cuves en acier où le moût fermente à température contrôlée (19°C) sans fermentation malolactique. La maturation suit principalement dans de petites cuves en inox et 20% dans de grands fûts de chêne de 30 à 40 hl.

En une ligne Un blanc qui donne soif dès le premier verre, mais qui possède assez de profondeur pour accompagner tout un repas.