ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot noir Tramin

ROU778

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

Pays	Italie	**Producteur**	Cantina Tramin
Région vinicole	Alto Adige	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Alto Adige DOC	**Conservation**	Entre 4 à 6 ans
Service	15-17° C		

Description

Oeil
Couleur rubis avec de légers reflets grenat

Nez
Son parfum séduisant rappelle les fruits des bois, les prunes, les framboises et les cerises et se caractérise par une finale juteuse et fruitée.

Bouche
Il est velouté et doux, avec une acidité fraîche en bouche encadrée par des tanins fins et une légère touche de notes florales.

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
Les raisins proviennent de vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et graveleux à une altitude comprise entre 350 et 450 mètres.

Vinification: Les raisins de ce vin sont récoltés à la main et livrés en petites caisses. La macération est effectuée à température contrôlée (26°C) avec des remontages quotidiens et une immersion du chapeau pour augmenter le niveau d'extraction des pellicules de raisin. Le vin fermente et vieillit dans une combinaison de barriques françaises, de fûts de chêne et de cuves en acier inoxydable pendant au moins 6 mois.

Sucre résiduel: 1.5 g/l

En une ligne