ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Piere Sauvignon

ROU791

Historique

"Les grands vins se font sur de grands terroirs. L'élément fondamental est toujours la terre." C'est ce que Gianfranco Gallo aime répéter. Le vigneron se consacre à la production de vins exceptionnels qui représentent le terroir unique et les particularités du cépage. Vie di Romans est synonyme de qualité supérieure et est depuis longtemps l'un des fleurons de la scène viticole italienne.

Reconnaissance

2023: Wine Spectator: 91 pts, Falstaff: 93 pts; Winescritic: 94 pts; James Suckling: 93 pts; Doctor Wine: 97 pts
2022: Wine Spectator: 91 pts ; James Suckling: 92 pts ; Vinous: 93 pts
2021: James Suckling: 94 pts ; Wine Spectator: 91 pts
2020: Parker: 92 pts ; James Suckling: 92 pts
2019: TOP 100 of Italy James Suckling #41: 96 pts ; Robert Parker: 93 pts
2018: Gambero Rosso: 3 Bicchieri ; James Suckling: 94 pts

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	sauvignon blanc
Appellation	Isonzo del Friuli	**Conservation**	Jusqu'à 18 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil Couleur jaune paille.

Nez Au nez, on retrouve des arômes intenses de poire fraîche, de groseille à maquereau avec des notes pâtissières et épicées.

Bouche Le vin présente un excellent équilibre en bouche et met en valeur un style rond et plus ample de Sauvignon Blanc et la fraîcheur caractéristique de cette région. La finale est longue et persistante.

Accord mets/vin

Parfait avec un risotto de fruits de mer, une soupe de poisson (sans tomate) et les poissons fumés.

Commentaires

Les raisins proviennent du vignoble de Piere dont l'âge moyen des vignes est de 18 ans, à une altitude de 33 mètres. Il est situé sur la commune de Mariano del Friuli. D'une superficie d'environ 11,45 hectares, les vignes sont plantées avec une densité de 6 000 pieds à l'hectare. L'exposition est nord-sud. Le sol est bien drainé et a une texture graveleuse avec un mélange d'argile riche en silice et de conglomérat.

Une macération pré-fermentaire à froid (8°C) a eu lieu, après quoi le moût a été stabilisé à froid. Des levures sélectionnées ont été utilisées pour la fermentation, qui a eu lieu à 16-19°C et a duré 16 jours. Aucune fermentation malolactique. Vieillissement de 8 mois sur lies avant la mise en bouteille et 10 mois supplémentaires en bouteille avant sa sortie.

Sucre résiduel: 0,7 g/L

Développement durable.

En une ligne