ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



PA'RO rosso

ROU800

Historique

Situé dans les collines de l'Arezzo, en Toscane centrale, il incarne une tradition vinicole centenaire, enrichie par une démarche moderne écologique et innovante. Ce vignoble est un exemple d'excellence en matière de viticulture biologique, mettant en avant le terroir toscan dans chaque bouteille. Vieux de quatre générations, l'histoire du domaine est intrinsèquement liée à celle de la famille Mancini, qui a su transmettre non seulement le vignoble, mais aussi la passion du vin et du terroir.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Buccia Nera
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot
Appellation	Toscana Rosso IGT	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	15°C		

Description

Oeil
D'un rouge rubis intense et impénétrable, il tache les parois de verre, où se forme une rangée de fines jambes qui glissent très lentement.

Nez
Pur, envoûtant et complexe, il s'ouvre sur des arômes d'épices, de réglisse, de poivre et de café mêlés à des notes de fruits noirs, de mûres et de myrtilles, accompagnées de délicates touches de prune.

Bouche
Le vin s'ouvre sur une bouche ample et captivante, avec des tannins perceptibles qui contribuent à l'équilibre, laissant une sensation de fraîcheur en bouche.

Accord mets/vin
Ce vin s'associe idéalement avec des viandes rouges savoureuses, des gibiers et des ragoûts mijotés. Sa structure puissante et ses notes épicées complètent parfaitement les classiques italiens comme les lasagnes et la porchetta. Enfin, il sublime les plateaux de charcuteries de caractère et les fromages affinés comme le Pecorino.

Commentaires
ÂGE DES VIGNES : 1975 - 2012
ALTITUDE : 350 m
SOL : Calcaire, argilo-limoneux
EXPOSITION : Sud-Ouest
VENDANGES : Septembre - Octobre
VINIFICATION : Vinification en cuves inox thermorégulées. Fermentation alcoolique et malolactique spontanées en cuves inox.

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de chêne, puis 12 mois en bouteille.

Sucre résiduel: 1 g/L

Biologique.

En une ligne
Un grand rouge toscan bio, puissant et élégant, mêlant la richesse des fruits noirs à la noblesse des épices pour sublimer vos plus belles viandes grillées et vos plats italiens mijotés.