ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



PA'RO orange

ROU801

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)**	trebbiano, grechetto
Appellation	Toscana bianco IGT	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	12°C		

Description

Oeil
Robe or intense aux reflets dorés tirant sur l'orange.

Nez
Bouquet intense évoquant les arômes herbacés du cépage Trebbiano et de fruits jaunes très mûrs, principalement la pêche jaune, l'abricot confit et le gingembre.

Bouche
Ample en bouche, avec une agréable sensation tannique équilibrée par une belle acidité et un bon équilibre alcoolique.
La présence des tanmins laisse une agréable sensation d'astringence et une belle persistance en bouche.

Accord mets/vin
Ce vin s'associe merveilleusement avec des viandes blanches rôties, des volailles et des plats à base de champignons sauvages. Sa texture phénolique structurée et ses notes d'agrumes confits coupent idéalement le gras des fromages bleus et des charcuteries espagnoles comme le chorizo. Il sublime également la cuisine asiatique épicée ou un tajine d'agneau aux abricots.

Commentaires
ALTITUDE : 350 à 450 m
SOL : Mélange moyen à dominante argileuse et graveleuse
EXPOSITION : Sud-Ouest
VENDANGES : Mi-octobre
VINIFICATION : Les raisins égrappés macèrent sur leurs peaux pendant toute la durée de la fermentation alcoolique spontanée, soit environ 40 jours. La fermentation alcoolique se déroule intégralement en cuves inox à température contrôlée (18 °C).

ÉLEVAGE : 8 mois sur lies en cuve inox, puis 2 mois minimum en bouteille.
Sucre résiduel: 1 g/L

Biologique.

En une ligne
Une expérience bio audacieuse et captivante, née d'une macération ancestrale qui offre au vin une superbe robe ambrée, une structure intense et d'irrésistibles notes d'agrumes confits et d'épices.