ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot Grigio ½ I Feudi di Romans

ROU809

Historique

L'histoire de l'Azienda Agricola Lorenzon débute en 1950 lorsque Severino Lorenzon achète ses premières vignes. Il est alors bien conscient des avantages indéniables que procuraient la région de Romàns d'Isonzo : présence d'un fleuve + vignobles en coteaux + sol rocailleux et calcaire. De plus, l'arrivée de son fils Enzo dans l'entreprise pour qui l'objectif n'est rien de moins que de faire les meilleurs vins de l'appellation, apportera de grandes améliorations dans l'azienda. Aucun effort n'est négligé pour augmenter d'un cran la qualité des vins. De nos jours, la 3ième génération est en place et les vins gagnent en précision et en élégance.

Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2022)

Pays	Italie	**Producteur**	Lorenzon
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	pinot grigio
Appellation	Friuli Isonzo DOC	**Conservation**	4 ans
Service	12 °C		

Description

Oeil
Jaune paille à reflets dorés.

Nez
Arômes de fleurs blanches (acacia, muguet), de foin sec, de noisettes et d'amandes grillées rehaussés de notes d'agrumes.

Bouche
L'attaque est fraîche et franche. L'acidité est présente, se mêlant agréablement aux notes fruitées. Belle finesse et quelle persistance en bouche !

Accord mets/vin
Il accompagne très bien les hors-d'œuvre, le jambon, les potages, le poisson et les viandes blanches.

Commentaires
"I Feudi di Romàns" est l'appellation donnée à la gamme supérieure des vins de Lorenzon. Vinification : Égrappage total de la vendange suivi d'une macération à froid de 12 heures. Le raisin est alors pressé doucement et le moût continue sa macération à 15°C pour 12 heures. Fermentation de 14 jours à 18°C dans des cuves inox thermorégulées suivie d'un élevage aussi en cuve inox.
Terroir : Sol calcaire avec cailloux ferreux.
Sucre résiduel: 0,5 g/L

Développement durable.

En une ligne
Un blanc du nord de l'Italie donc tout en fraîcheur rehaussé par la puissance aromatique du pinot grigio.