ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot Noir I Feudi di Romans

ROU817

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. 2021)

Pays	Italie	**Producteur**	Lorenzon
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Friuli Isonzo DOC	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17 °C		

Description

Oeil
Robe rouge grenat

Nez
Nez de petits fruits rouges biens mûrs, de cerises et de poivre rose. Les notes boisées/fumées suivent et apportent une belle complexité.

Bouche
Concentré pour un pinot noir, les tannins sont fondus et la bouche a une texture ample qui précède une longue finale.

Accord mets/vin
Escalope de veau sauce champignons, canard confit, carpaccio de canard, boudin, pintade aux champignons sauvages, steak frites, jarret de veau sauce tomate, foie de veau, fromages moyennement relevés.

Commentaires
"I Feudi di Romans" est l'appellation donnée à la gamme supérieure des vins de Lorenzon. Vinification :10 à 15 jours de fermentation avec trois remontages par jour dans une cuve de technologie Ganimede, réputée pour extraire de la concentration sans extraire les tanins. Le jus est ensuite mis en cuve inox pour un mois suivi d'un transfert en foudre de chêne pour un élevage de 8 mois.
Sol : calcaire avec cailloux ferreux.
Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance.
Sucre résiduel: 0,2 g/l

Développement durable.

En une ligne
Une rareté, car le pinot noir d'Italie n'est pas courant. Le vin a une bonne concentration pour du pinot noir et est légèrement boisé ce qui en fait un vin charmeur et bon dès maintenant.