ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pinot Noir Brut Rosé I Feudi di Romans

ROU819

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

Pays	Italie	**Producteur**	Lorenzon
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation		**Conservation**	3-4 ans
Service	Entre 8° et 10°C		

Description

Oeil Une belle mousse avec une couleur perlée rose-pêche.

Nez Un élégant bouquet de flaveurs de roses et de petits fruits rouges.

Bouche Des saveurs pleines et persistantes qui se terminent en fraîcheur sur le fruit.

Accord mets/vin Excellent en apéritif, avec le saumon, les sushis, la viande blanche non épicée et les crustacés.

Commentaires Le raisin est séparé de la rafle et immédiatement pressé doucement. Fermentation de 14 jours à une température de 16°C. Le jus est ensuite légèrement filtré. Le vin auquel des levures sélectionnées sont ajoutées débutera sa seconde fermentation lente (90 jours) en cuve close (Méthode Charmat). Le mousseux est ensuite embouteillé.

Sucre résiduel: 6 g/L, ce qui est peu pour un mousseux

Développement durable.

En une ligne Voilà de belles bulles fines, toutes en fraîcheur sur un nez de petits fruits rouges, de rose et de melon.