ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Blanc Selecció BIO

ROU900

Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes.
1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest.
2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale.
3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768.
4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qui soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	Can Feixes
Région vinicole	Penedès	**Cépage(s)**	parellada, macabeo, Xarel-lo, chardonnay, malvasia
Appellation	D.O. Penedès	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10 °C		

Description

Oeil Robe jaune clair.

Nez Expressif avec des notes de pommes vertes, de citrons, de pamplemousses. Des notes minérales, florales et d'herbe fraîche apparaissent à l'aération.

Bouche La bouche est pure, vive et fraîche avec la sensation de croquer dans le fruit.

Accord mets/vin À l'apéro avec des huîtres, carpaccio de pieuvre, salade de crabe, calmars frits, pâtés, légumes grillés, morue rôtie avec salsa d'agrumes, croquette de morue, poulet rôti.

Commentaires Sucre résiduel: 2.1 g/L
Vinification : Vendanges manuelles. Pressoir pneumatique. Fermentation et élevage en cuve inox uniquement. Préservation du fruit et extraction du terroir. Clarification du moût par précipitation naturelle seulement et filtration par décantation uniquement.
Fermentation avec levures indigènes seulement.
Vignoble en coteaux à une altitude de 400 mètres constitué d'un mélange de pierre concassée, d'argile et de calcaire. Le vignoble est balayé par la Tramontana qui est un vent puissant qui assure la santé des raisins.
Amplitude importante entre les températures du jour et de la nuit, ce qui résulte en une maturation beaucoup plus lente du fruit avec pour résultat une petite production de raisin ayant plus de complexité et de puissance aromatique.

Biologique.

En une ligne Vin blanc gourmand, plein de fraîcheur avec une explosion d'agrumes en bouche.