ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



# Blanc Tradicio

ROU906

## 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)** | Xarel-lo, malvasia |
| **Appellation** | Penedès | **Conservation** | 4 à 5 ans |
| **Service** | Entre 6ºC et 11ºC | | |

## Description

**Oeil** Jaune paille

**Nez** Au nez, le vin rappelle le melon de miel, la poire, les fruits blancs, le fenouil et les agrumes.

**Bouche** En bouche, il est sur le fruit, frais et possède une bonne acidité.

**Accord mets/vin** Rehausse tout ce qui contient de la crème: plats de fruits de mer, pâtes, soupes.

**Commentaires** Vin blanc sec élaboré exclusivement à partir des cépages de Can Feixes. C'est notre interprétation très personnelle de l'expression la plus traditionnelle et la plus singulière des grands vins blancs de la région de Penedès.

Vinification: Sélection manuelle des cépages indigènes Xarel.lo et Malvasia de Sitges dans les vignes biologiques et tri supplémentaire dans la bodega. Moût obtenu par pression pneumatique en cuve. Clarification par précipitation naturelle et décantation statique. La fermentation suit à température contrôlée en cuves inox.

Vieillissement: Élevage de 8 mois au contact des lies en cuves inox après fermentation. Après la mise en bouteille, le vin est élevé dans la cave souterraine profonde pendant un minimum de 6 mois.

Sucre résiduel: 1.4 g/L

**Biologique.**

**En une ligne** Voici l'interprétation personnelle de l'expression la plus singulière des grands vins blancs du Penedès. Pureté de fruit, belle densité en bouche et finale minérale à souhait.