ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Cabernet Sauvignon Crianza Marain

ROU911

Historique

Quatre faits sur Vega Sindoa :
1- Domaine situé à la frontière la plus nordique de tout la zone de production de vin rouge en Espagne.
2- Appartient 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles.
3- Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui est près tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins.
4- Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Compostelle.

Reconnaissance

91 points - Tim Atkins (mill. 2022 et 2023)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil
Rouge rubis foncé

Nez
Belle complexité aromatique sur des notes florales telles que la violette et l'iris, suivies par des notes plus matures de cerises, de prunes, de cassis, suivies elles-mêmes par des notes d'élevage couvrant une large palette d'épices et de torréfaction : poivre, vanille, toasté, café, tabac blond. À l'aération, de jolies notes de cuir apparaissent.

Bouche
Attaque ronde et veloutée sur une matière fruitée avec une sensation plus acidulée en milieu de bouche. Les tanins encore présents sont soyeux et fins, apportant un support plus viril à l'ensemble. Le tout bien équilibré.

Accord mets/vin
curry d'agneau, tajine de poulet aux épices, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez,

Commentaires
Sucre résiduel: 2,5 g/L
Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 600 mètres
- Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux.
- Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance.
- Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours minimum sur un total de 25 jours. Fermentation malolactique pour la moitié en cuve inox et l'autre moitié en foudre de chêne.
- Élevage : 9 mois en barrique 50% françaises et 50% américaines

En une ligne
Un cabernet sauvignon bien mûr avec de la concentration et des notes légèrement boisées.