ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



RESERVA Olazari Cabernet/merlot

ROU913

Historique

La Bodegas NEKEAS, c'est d'abord le projet de 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles.
Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui n'est pas très loin 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.
Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle dans la partie la plus au nord de l'Espagne viticole.

Reconnaissance

92 points - Tim Atkins (mill. 2017)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	18° C		

Description

Oeil
Rouge cerise foncé

Nez
Belle complexité aromatique sur des notes de fruits mûrs, de confiture de raisin, de miel, de caramel, d'eucalyptus, suivies 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 avec un fruit et un boisé parfaitement intégrés. Le coté confituré et toasté du nez se retrouve aussi en bouche. Les tanins encore présents sont soyeux et fins, apportant un support plus viril à l'ensemble. Le tout bien équilibré.

Accord mets/vin
Thon grillé, agneau braisé, bavette de veau, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, tartare de bœuf, carré d'agneau.

Commentaires
Sucre résiduel: 1,5 g/L
Le Reserva est produit à partir des deux meilleures parcelles de Nekeas : La Ermita située au cœur de la vallée sur un sol extrêmement pauvre et rocailleux et Santa Eulosia les vignes les plus élevées de Nekeas sur les coteaux situés sur la face SUD, avec un sol rocailleux qui fait souffrir la vigne pour ultimement donner des raisins concentrés.
Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 600 mètres
- Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance.
- Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 10 jours minimum sur un total de 25 jours. Fermentation malolactique pour la moitié en barrique neuve et l'autre en barrique d'un an. Le vin est ensuite assemblé. Collage du vin aux blancs d'œufs. Filtration minimale.
- Élevage : 18 mois en barriques vieilles d'un vin (50% françaises et 50% américaines)
12 mois en bouteille minimum avant la mise en vente

En une ligne
Vin rond et velouté qui a une bonne structure apportée par le cabernet. Bel équilibre entre le fruit, les épices et les notes boisées.