ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chardonnay Barrica Odaiza

ROU915

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

James Suckling: 90 pts (millésime 2022)
James Suckling: 91 pts (millésimes 2019 et 2020)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	Environ 5-7 ans selon le millésime
Service	11° C		

Description

Oeil
Robe or soutenue

Nez
Belle trame aromatique avec des notes de pêches, pommes, poires, vanille, poivre blanc, bois toasté, brioche, puis arrivent la noisette et le beurre frais.

Bouche
En bouche, l'attaque est ronde, avec une belle concentration de matière ressentie par le gras de celle-ci. On retrouve les saveurs de fruits blancs dans cette attaque, puis arrive l'acidité qui donne du relief à l'ensemble. Finale longue sur les notes de vanille et de miel.

Accord mets/vin
Poissons grillés sauce béarnaise, crevettes au gingembre, pétoncles aux lardons, ballottines de poulet, poissons en croûte, tartare de thon ou de saumon, homard ou langouste grillés

Commentaires
Sucre résiduel: 1,4 g/L
Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 2000 pieds.
- Les parcelles utilisées pour ce vin (EL CHAPARRO et BEREZABAL) sont situées en coteaux avec exposition SUD sur la partie la plus élevé de la vallée de Nekeas. Le sol est rocailleux, calcaire et très bien drainé, ce qui donne de très petits raisins concentrés.
- Rendement à l'hectare naturellement bas.
-Vinification : Macération pelliculaire à froid de plusieurs heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne français. Fermentation malolactique complète.
- Aucune levure artificielle utilisée.
- Élevage sur lies avec batonnage fréquent pour une période de 6 à 8 mois.
- Filtration minimale avant la mise en bouteille
- Il est important de noter que ce vin est obtenu seulement par saignée. Aucun pressoir n'est utilisé.

En une ligne
Beau chardonnay boisé de façon élégante, plein de fraîcheur et de fruit.