ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



12 Lunas

ROU920

Historique

À la Bodega El Grillo y la Luna tout est en place pour faire de grands vins. L'appellation Somontano est aux pieds des Pyrénées. Le vent y est fréquent et protège contre les attaques de maladies donc nul besoin de traitements chimiques. De plus, les méthodes de biodynamie sont appliquées pour s'assurer d'un sol vivant jouissant d'une excellente biodiversité. L'amplitude thermique qui atteint jusqu'à 20° de différence entre le jour et la nuit apporte la complexité que l'on retrouve dans les vins du domaine.

Reconnaissance

92 points "Best of Spain 2026" - Tim Atkins (mill. 2022)

Pays	Espagne	**Producteur**	El Grillo y la Luna
Région vinicole	Somontano	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha, syrah
Appellation	Somontano DO	**Conservation**	7 à 9 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Robe rouge profond à reflets rubis.

Nez
Nez très invitant de petits fruits noirs, suivi de notes de confitures de mûres et de fraises. S'ajoute par la suite les arômes boisés, le moka et les épices.

Bouche
Vin moyennement corsé aux tannins bien mûrs. Beaucoup de matière en bouche, plein de fruits et de saveurs épicées et fumées.

Accord mets/vin
Accompagne très bien les plats de viandes grillées, fricassée de champignons sauvages; viandes rouges rôties ,sauce au poivre; gibiers, gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux cèpes. Fromages moyennement relevés.

Commentaires
Sucre résiduel: 1.2 g/L
- Vendange manuelle en petites cagettes, suivi d'un entreposage en chambre froide pour baisser la température des grappes à 10°C. Une fois cette étape passée, il y un tri digne des plus grands vins, c'est-à-dire tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes, suivi d'un égrappage et finalement un deuxième tri pour garder seulement les meilleurs raisins qui seront mis dans des cuves tronconiques en bois pour la macération et la fermentation. Le pressage est fait avec un pressoir vertical pour extraire le maximum de finesse des jus de presse. L'étape finale est un élevage de 12 mois en barrique de chêne français.
Filtration légère et embouteillage avec ajout minimal de sulfites.
Utilisation seulement de levures naturelles.
Sol : Mix de grave, argile et calcaire blanc avec un PH bas du sol ce qui provoque une acidité naturelle et donc de la fraicheur dans les vins.
Rendement très bas, maximum d'un kilo de raisin par pied de vigne (18hl /hectare)

En une ligne
Un vin extrêmement charmeur avec de la concentration tout en étant frais et très rond.