ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



12 Lunas blanco Chardonnay-Gewurztraminer

ROU921

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

Pays	Espagne	**Producteur**	El Grillo y la Luna
Région vinicole	Somontano	**Cépage(s)**	chardonnay, gewurztraminer
Appellation	Somontano DO	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil Jaune paille léger

Nez Explosif sur les notes d'abricot, pêche, agrumes, litchi complétées par des notes florales et épicées.

Bouche Très ronde avec une légère sensation de sucrosité qui est contrebalancée par une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. La pêche et les agrumes envahissent la bouche et donnent une impression de longueur des plus agréables.

Accord mets/vin Salade de crabe ou homard vinaigrette au pamplemousse, tartare de truite relevé d'une goutte d'huile de sésame, pétoncles poêlés sur purée de céleri-rave, salade de fenouil au citron, poulet cuisiné à l'asiatique, superbe aussi sur les sushis. Excellent pour terminer un repas sur un plateau de fromage.

Commentaires Sucre résiduel: 1,9 g/L
- Vendange manuelle en petites cagettes.
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)
Élevage de 4 mois sur les lies en cuve inox.

En une ligne Vin qui explose de fruit en raison du petit pourcentage de Gewurztraminer qui rehausse grandement le Chardonnay qui apporte la finesse.