ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# Grillo

ROU922

## 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. 2017)
90 points - James Suckling (mill 2017)
Médaille d'or et "Best of Show" - Mundus Vini (mill. 2014)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Espagne | **Producteur** | El Grillo y la Luna |
| **Région vinicole** | Somontano | **Cépage(s)** | syrah, cabernet sauvignon, grenache |
| **Appellation** | Somontano DO | **Conservation** | 10 à 12 ans |
| **Service** | 17°C | | |

## Description

**Oeil** Vin de couleur rouge bigarreau, profond, robe intense et reflets violets.

**Nez** Nez élégant qui, en s'oxygénant, gagne en intensité. Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges mûrs ou d'épices telles que le poivre noir sur un fond grillé hérité de son passage durant 14 mois dans des barriques en chêne français.

**Bouche** Vin avec du volume en bouche, rond, avec des tanins doux reflétant une maturité correcte. Rapport alcool/acidité équilibré, vin de grande densité très facile à boire. Sa fin longue et persistante est due à l'intensité avec laquelle les arômes fruités et grillés réapparaissent lors du passage en bouche.

**Accord mets/vin** Viandes rouges grillées, Viandes rouges rôties, Gibier à plumes, Riz à la viande, Rôtis, Ragoûts, Viande de bœuf, Chocolat, Civette, Ragoûts, Canard, Ternasco rôti, etc.

**Commentaires** Sucre résiduel: 1.5 g/L
Vendanges manuelles dans des petites cages, suivi d'un entreposage en chambre froide pour baisser la température des grappes à 4°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. Macération dans des barriques françaises à 10°C pendant 5 jours. Durant les 5 premiers mois, les barils sont tournés 2 fois par semaine pour bouger les lies et obtenir un vin rond et délicat. Ensuite, les lies sont retirées par la gravité et le vin reste en barrique encore 8 mois avant l'embouteillage.

## En une ligne