ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Canto Cri Cri

ROU925

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
Appellation	Somontano DO	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	10°C		

Description

Oeil D'un jaune citron vif et brillant avec reflets dorés dus au passage en barrique.

Nez Nez séducteur sur des arômes de fruits tropicaux, de réduction et de minéralité.

Bouche En bouche, l'attaque est soyeuse, mais évolue très vite vers la puissance du fruit et du bois. C'est immense et si bien structuré.

Accord mets/vin

Idéal avec le porc et les poissons gras (saumon, thon).

Commentaires

Sucre résiduel: 1.3 g/L
Micro-cuvée produite à partir de vignes de chardonnay plantées à plus de 390 mètres d'altitude sur un terroir de calcaire et de gravier.

Récolte manuelle en caisses de 12 kg. Au vignoble, les raisins sont stockés dans une chambre froide jusqu'à ce qu'ils atteignent 4°C et sont soumis à un pressurage léger et délicat.
Le moût extrait est conservé en cuve inox à 2°C pendant 24 heures pour effectuer la décantation naturelle. Une fois limpide, le moût et les lies fines sont transférés dans de nouveaux fûts de chêne français de 225 litres pour effectuer la fermentation alcoolique qui durera environ 14 jours à basse température.
Après la fermentation, le processus de vieillissement commence. Pendant 6 mois, le vin restera en contact avec les lies à l'intérieur des barriques, gagnant ainsi en onctuosité, complexité aromatique et structure.

En une ligne