ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



El Camino

ROU928

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

92 points - Tim Atkins (mill. 2022)
90 points - James Suckling (mill. 2022)
93 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	Espagne	**Producteur**	Nekeas
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	grenache, syrah, tempranillo
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	5 à 6 ans
Service	17° C		

Description

Oeil Rouge rubis foncé

Nez Notes de cerises, de prunes et de bleuets, suivies par des notes d'élevage (épices, bois fumé et noix grillées)

Bouche Attaque ronde et veloutée sur une matière fruitée avec une sensation plus acidulée en milieu de bouche. Les tanins encore présents sont soyeux et fins, apportant un support plus viril à l'ensemble. Le tout bien équilibré.

Accord mets/vin curry d'agneau, tajine de poulet aux épices, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, les plats de viandes grillées, fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles, Osso Buco. Fromages moyennement relevés.

Commentaires Sucre résiduel: 2,5 g/L
Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 600 mètres
- Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux.
- Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours minimum sur un total de 25 jours à une température ne dépassant pas 25°C pour éviter d'extraire trop de tannin. Fermentation malolactique pour la moitié en cuve inox et l'autre moitié en foudre de chêne.
- Élevage : 3 mois en barrique 50% françaises et 50% américaines

En une ligne Vin rouge gourmand et velouté où prédomine les notes de petits fruits noirs, d'arômes boisés et de noix grillées.