ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Eremus Roble

ROU931

Historique

Le vignoble Bodega Hermanos Páramo Arroyo est en fait le projet de 7 frères avec beaucoup trop d'énergie pour ne pas sauter sur la chance qui s'est présentée à eux en 2000 d'acquérir 35 hectares de vignes dans la fameuse région de la Ribera del Duero. Dès le départ, ils avaient une vision claire de ce qu'il voulait. Premièrement se consacrer uniquement au plus grand cépage espagnol : le tempranillo. Ensuite, cultiver et vinifier de façon biologique et produire des vins dans un esprit peu interventionniste. Le but est de produire des vins qui seront une version épurée du tempranillo qui est le roi des cépages en Espagne.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	Paramo Arroyo
Région vinicole	Ribera del Duero	**Cépage(s)**	tempranillo
Appellation	Ribera del Duero	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil Rouge rubis sombre

Nez Nez expressif sur des fruits foncés et des notes d'épices fines.

Bouche En bouche, il est généreux, tout en rondeur et bien équilibré en suivant les notes olfactives.

Accord mets/vin Avec le canard, les volailles grillées, thon grillé, agneau braisé, bavette de veau, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, tartare de bœuf, carré d'agneau et fromages moyennement relevés.

Commentaires

Vendange à la main uniquement
Table de tri pour une sélection des meilleurs raisins.
Fermentation en cuve inox pendant 12 à 15 jours.
Fermentation malolactique en décembre.
Élevage de 6 à 9 mois en fut de chêne de 225L
Utilisation minimale de sulfites
Sucre résiduel : 0,2 g/L

Biologique.

En une ligne Tempranillo biologique tout en douceur et en rondeur avec de belles notes épicées et fumées.