ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Ique Malbec organico

ROU943

Historique

Dans les années 80, il s'est donné comme mission de trouver un vignoble permettant la production de grands vins. Il a dû attendre plus de 20 ans avant de trouver la perle rare, c'est-à-dire des vignes de plus de 100 ans situées sur un grand terroir (celui de Luyan du Cuyo) à plus de 1000m d'altitude. Une fois cette étape cruciale franchie, il s'est associé à l'un des meilleurs œnologues de toute l'Argentine, Mauricio Lorca. Tout était en place pour produire de grands vins.

Reconnaissance

Pays	Argentine	**Producteur**	Enrique Foster
Région vinicole	Lujan de Cuyo	**Cépage(s)**	malbec
Appellation	I.G. Mendoza, Valle de Famatina	**Conservation**	2 ans
Service	14º C - 16º C		

Description

Oeil Robe rouge intense aux reflets violets.

Nez Au nez, arômes de fruits rouges et poivre blanc.

Bouche En bouche, le vin a une bonne structure et de doux tanins.

Accord mets/vin Idéal avec les viandes blanches bien épicées, les viandes rouges et plat avec sauce à la crème.
Se marie parfaitement avec le chocolat.

Commentaires Les vins produits dans les vallées de Famatina se distinguent par leurs caractéristiques organoleptiques uniques. Ceci en raison des conditions optimales qu'offrent les vallées pour la culture de la vigne : une faible humidité ambiante, une luminosité élevée et une amplitude thermique moyenne, en été, qui passe de 36º C le jour et descend à 17º C la nuit. Des hivers froids avec une température allant jusqu'à -7º C. Tout cela favorisé par l'orientation sud-nord des chaînes de montagnes qui empêche les premiers et derniers rayons du soleil d'affecter directement les vignes.
Ces caractéristiques, optimales pour le développement de la vigne, permettent d'obtenir des vins ayant un arôme fruité intense et d'une grande complexité.
La faible humidité et les faibles précipitations font de la viticulture de la province de La Rioja, en Argentine, l'une des plus saines au monde.

Terroir sablonneux extrêmement perméable de grande profondeur. Faible humidité ambiante (seulement 140 mm de précipitations annuelles).
Altitude: 850 m

10% du vin vieillit en barrique de chêne.

Sucre résiduel: 1.8 g/l

Biologique.

En une ligne