ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vina Peon Mencia

ROU968

Historique

Reconnaissance

Médaille d'or - Concurso de vinos atlánticos internacional (mill. 2023)

Pays	Espagne	**Producteur**	VIÑAS DE BELESAR SLU
Région vinicole	Ribera Sacra	**Cépage(s)**	mencia
Appellation	Ribeira Sacra	**Conservation**	2-3 ans
Service	14-16°C		

Description

Oeil

Robe rubis

Nez

Au nez, des arômes de fruits rouges frais (framboise, cerise) se mêlent à des notes florales et une subtile nuance herbacée typique du terroir atlantique.

Bouche

La bouche est pure et vibrante, avec une acidité vive et des tanins nobles. L'élevage en cuve inox sublime la pureté du cépage Mencía, offrant une finale juteuse et rafraîchissante qui invite à une nouvelle gorgée.

Accord mets/vin

Le Mencía, cépage rouge du nord-ouest de l'Espagne, se marie à merveille avec des plats qui équilibrent sa fraîcheur fruitée, sa minéralité et ses tanins soyeux. Il est idéal avec la charcuterie ibérique (cecina, chorizo), les viandes grillées (porc, agneau), le canard et le poulpe à la galicienne.

Commentaires

Issus de coteaux escarpés d'Amandi (Ribeira Sacra, le long du fleuve Sil), présentant des pentes de 30 à 40 %, ces raisins sont le fruit d'une viticulture héroïque : la gestion et les vendanges sont entièrement réalisées à la main, la mécanisation des terrasses étant impossible. Les vignes, âgées d'environ 50 ans, s'étendent entre 150 et 400 mètres d'altitude. Les parcelles, majoritairement exposées au nord-ouest, confèrent aux vins fraîcheur et une acidité naturellement élevée. Le transport des raisins, manuel ou ferroviaire, jusqu'aux points de collecte permet de préserver l'intégrité des grappes et la qualité des fruits.

Les vendanges ont lieu entre fin septembre et début octobre. La fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée afin de mettre en valeur l'expression variétale, les arômes de fruits éclatants et les tanins fins. Le vin n'est pas élevé en fût de chêne. L'élevage se fait en cuves inox, préservant ainsi le caractère jeune, direct et atlantique du Mencía.

Sucre résiduel: 1,8 g/L

En une ligne