ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Taymente Cabernet Sauvignon

ROU971

Historique

La Bodegas Huarpe, c'est d'abord la très renommée famille TOSO qui joue un grand rôle dans la viniculture d'Argentine depuis plus d'un siècle.
Le vignoble est situé aux pieds des Andes dans un secteur ayant un terroir exceptionnel en haute altitude, reconnu pour produire de grands vins.
Le nom Huarpe a été choisi en l'honneur du 1er peuple autochtone ayant habité Mendoza ; et Taymente, le nom de la cuvée, signifie en cette langue: « Racine de vie éternelle » Alors, plus vous en buvez et plus…

Reconnaissance

- José Hernández Toso a été élu meilleur vigneron de l'année 2004 de toute l'Argentine.

Pays	Argentine	**Producteur**	Huarpe
Région vinicole	Mendoza	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon
Appellation	Gualtallary, Tupungato, Mendoza	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	18°C		

Description

Oeil
Rouge rubis intense aux reflets violets.

Nez
Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs et de cassis. Ils se mêlent à des notes herbacées et aussi d'herbes fraiches comme la menthe, l'origan et la sauge.

Bouche
Fraîcheur et une élégance avec des arômes légers de mocha. Les tannins mûrs s'équilibrent très bien avec le fruité, l'acididité et l'alcool, développant ainsi une structure assez corsée et un caractère souple.
Bonne longueur avec une finale pure et aromatique en même temps.

Accord mets/vin
Grillades de bœuf, carré d'agneau au thym ou aux tomates confites, cochon de lait sauce barbecue, tajine d'agneau, rognons grillés sauce moutarde, canard rôti sauce aigre-douce, bœuf Wellington, magret de canard sauce aux olives.

Commentaires
Rendements très bas, vendange en vert si nécessaire, récolte uniquement à la main avec tri sévère.
Irrigation minimale afin d'éviter les stress hydriques.
- Les raisins proviennent de vignes situées à 1350 mètres sur le flanc Est des Andes. Cette région aux hivers secs et froids, située en haute altitude avec des amplitudes thermales importantes est reconnue pour produire des vins de très grande qualité avec des couleurs intenses, des tannins plus présents ainsi qu'une meilleure acidité.
Vinification : La vinification est faite en cuve inox thermo régulée à basse température max 25°C suivie de macération post-fermentation une durée de 9 jours et l'élevage de 6 mois est fait en barriques françaises.

Sucre résiduel: 2.2 g/L

Développement durable.

En une ligne
Un Cabernet Sauvignon de belle concentration ayant des notes épicées et boisées, le tout sans manquer de fraîcheur.