ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Arinto Dos Açores

ROX020

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits
92 points - James Suckling (mill. 2023)
93 points - Robert Parker (mill. 2023 et 2024)
17,5+/20 Jancis Robinson (mill. 2023)
92+ points - Wine Advocate (mill. 2019)
92 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	arinto
Appellation	D.O. Pico	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10-11 ° C		

Description

Oeil Jaune citron clair

Nez Arôme minéral pur, agrumes avec des notes de pamplemousse.

Bouche Attaque douce et fraîche avec une minéralité et une acidité très présentes, une bonne persistance et des notes salines.

Accord mets/vin Fruits de mer, le poisson frais grillé, les viandes blanches et à l'apéritif.

Commentaires Le cépage Arinto dos Açores est unique et indigène aux îles des Açores. Même s'il partage le nom et la même acidité que le cépage continental, ce sont deux variétés distinctes. Le terroir est unique et inusité. Les vignes sont plantées dans les fissures du roc au pied des volcans, à quelques mètres de l'océan. Les vignes sont protégées des forts vents salins de l'Atlantique par des murs de roches appelés "currais".

Vinification:
Récolte manuelle dans des paniers de 40 kg, pressage des grappes entières, décantation après 24hrs, et fermentation en petites cuves d'inox de 600-1000 litres.

Sucre résiduel: 0,3 g/l

En une ligne