ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Verdelho O Original

ROX022

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
93 points - James Suckling (mill. 2024)
92 points - James Suckling (mill. 2023)
92-93 points - Robert Parker (mill. 2023)
92 points - Revista de Vinhos (mill. 2023)
92 points - Robert Parker (mill. 2021)
18/20 points - Revista de Vinhos (mill. 2021)
17/20 points - Vinho Grandes Escolhas (mill. 2021)

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	verdelho
Appellation	I.G. Açores	**Conservation**	5 ans
Service	10-11°C		

Description

Oeil Robe jaune citron

Nez Arômes exubérants d'ananas et de fruits de la passion au nez.

Bouche Vin blanc frais, minéral et salin.

Accord mets/vin Idéal avec tout ce qui sort de la mer: les fruits de mer, poissons grillés, crustacés, huîtres etc. mais aussi avec les viandes blanches ou en apéritif

Commentaires Le nom, Verdelho Original, vient du fait que les cépages Godello, Verdelho et Verdejo présentent de nombreuses similitudes et sont souvent confondus les uns avec les autres par les consommateurs alors qu'il s'agit en fait de trois cépages complètement différents. La cave Azores Wine Company a donc voulu expliquer l'origine et les caractéristiques de ce vin, l'original de Verdelho.

Vendanges manuelles en paniers de 40 kg, pressurage en grappes entières, débourbage après 24 heures à 600-1000l en cuves de fermentation.

En une ligne