



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Chardonnay Can Feixes

ROU954

Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes. 1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest. 2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale. 3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768. 4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qui soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Can Feixes
Région vinicole	Penedès	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	D.O. Penedès	Conservation	5 à 7 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil

Robe dorée brillante

Nez

Nez expressif et complexe de fruits blancs mûrs additionné de notes minérales et herbacées.

Bouche

Très minéral et rond en bouche. L'acidité bien équilibrée amène vers une finale rafraichissante sur les agrumes.

Accord mets/vin

Servir avec du poisson au four ou en sauce, des fruits de mer et crustacés, des viandes blanche, volaille, pâtes et risotto.

Commentaires

Vendange manuelle des vignes biologiques et tri supplémentaire à la bodega. Le premier moût est obtenu à l'aide d'un pressoir pneumatique doux. Le moût est ensuite clarifié par décantation statique naturelle et fermenté en fûts de chêne provenant des meilleures forêts de chênes français. Après la fermentation, le vin vieillit 8 mois sur lies dans les mêmes barriques. Le vieillissement continuera en bouteille 6 mois dans une cave souterraine.

En une ligne