



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



## Eremus Roble

ROU931

### Historique

Le vignoble Bodega Hermanos Páramo Arroyo est en fait le projet de 7 frères avec beaucoup trop d'énergie pour ne pas sauter sur la chance qui s'est présentée à eux en 2000 d'acquérir 35 hectares de vignes dans la fameuse région de la Ribera del Duero. Dès le départ, ils avaient une vision claire de ce qu'il voulait. Premièrement se consacrer uniquement au plus grand cépage espagnol : le tempranillo. Ensuite, cultiver et vinifier de façon biologique et produire des vins dans un esprit peu interventionniste. Le but est de produire des vins qui seront une version épurée du tempranillo qui est le roi des cépages en Espagne.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Paramo Arroyo
<b>Région viticole</b>	Ribera del Duero	<b>Cépage(s)</b>	100% tempranillo
<b>Appellation</b>	Ribera del Duero	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	17° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis sombre

#### Nez

Nez expressif sur des fruits foncés et des notes d'épices fines.

#### Bouche

En bouche, il est généreux, tout en rondeur et bien équilibré en suivant les notes olfactives.

### Accord mets/vin

Avec le canard, les volailles grillées, thon grillé, agneau braisé, bavette de veau, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, tartare de bœuf, carré d'agneau et fromages moyennement relevés.

### Commentaires

Vendange à la main uniquement Table de tri pour une sélection des meilleurs raisins. Fermentation en cuve inox pendant 12 à 15 jours. Fermentation malolactique en décembre. Élevage de 6 à 9 mois en fut de chêne de 225L Utilisation minimale de sulfites  
Sucre résiduel : 1,1gr/L

### En une ligne

Tempranillo biologique tout en douceur et en rondeur avec de belles notes épicées et fumées.