Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Exedra Grenache Blanc

ROU934

Historique

Depuis 1843, la famille Puiggros produit des vins à Odena dans la région de Catalogne. À l'origine, ces vins n'étaient destinés qu'à la famille et aux amis. Avec le temps, la famille réalise que le produit de ses vignes et ses techniques vinicoles exemplaires valaient la peine d'être partagés. Avec un dévouement sincère envers le terroir et les cépages autochtones qui y poussent, la famille Puiggros continue de découvrir des moyens de libérer toute la magie qui se trouve dans leur terre. En commençant par une agriculture consciente et propre dans le vignoble, ils ne récoltent à la main que les meilleurs fruits pour leur production et fermentent chaque parcelle séparément avec différentes méthodes pour accentuer ce que les vignes ont à dévoiler : certaines en cuve d'inox et beaucoup en amphore d'argile de différentes tailles. Selon les lots, le vin passe en fûts de chêne pour un vieillissement supplémentaire, tout en minimisant l'utilisation de soufre jusqu'à la mise en bouteille.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	Puiggros
Région vinicole	Catalogne	**Cépage(s)**	100% grenache blanc
Appellation	D.O. Catalunya	**Conservation**	4 à 6 ans
Service	8 – 12 °C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle.

Nez

Un nez aromatique de fruits charnus comme la pêche et l'ananas. Il rappelle le jasmin, le citron et les herbes méditerranéennes.

Bouche

La bouche est persistante avec une grande fraîcheur soutenue par un caractère de fruits doux et frais, une belle sensation en bouche et une finale douce et agréable.

Accord mets/vin

Idéal comme apéritif et avec les poissons et crustacés.

Commentaires

Terroir: argilo-calcaire à 500 m d'altitude Vinification: Après une récolte manuelle, les raisins fermentent naturellement dans une amphore d'argile de 800 litres pendant environ quatre mois. Le vin vieillit ensuite quelques mois en amphores et cuves de ciment sur lies. Ajout minimal de soufre à l'embouteillage. Sucre résiduel: 0.52 g/L Vegan

En une ligne