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

NITA

ROU938

Historique

Meritxell Pallejà a suivi la tradition familiale que son père Lluís Pallejà a commencée en poursuivant ses études en œnologie. Toutefois, la fibre entrepreneuriale et l'intérêt pour les précieuses baies ont été initiés par ses grands-parents qui étaient propriétaires d'une usine de concentré de moût de raisin. Suite à ses études, elle a travaillé dans les caves de Domaine Leflaive en Bourgogne et Pine Ridge Winery à Napa Valley. En 2004, après avoir passé 18 ans à travailler avec Álvaro Palacios, elle décida de donner vie à son projet dans l'une des deux DOQ (dénominations d'origine qualifiées) en Espagne qui reconnait la qualité exceptionnelle du terroir où certains des plus grands Grenaches y sont cultivés et la qualité du Carignan y est incomparable. Elle y travaille en biodynamie.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	MERITXELL PALLEJÀ
Région vinicole	Priorat	**Cépage(s)**	45% grenache, 35% carignan, 15% cabernet sauvignon, 5% syrah
Appellation	Priorat	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	Entre 17 et 18°C		

Description

Oeil

Rouge violacé

Nez

S'ouvre sur des arômes de fruits rouges, de violette et d'épices douces comme la cannelle, la muscade et la cardamome.

Bouche

Belle équilibre entre la concentration et l'élégance. Le vin est complexe et présente une structure souple grâce aux tannins fondus. Une touche minérale apporte encore plus de profondeur au vin.

Accord mets/vin

Avec des plats de résistance mettant en vedette l'agneau, le veau, le boeuf et les viandes sauvages rouges.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,26 g/L La cuvée Nita est nommée en l'honneur de sa grand-mère qui habitait «Cal Nita» à Falset et qui confectionnait de la broderie, ce qui est représenté sur l'étiquette. Le terroir est principalement composé d'ardoise et de schistes noires et cuivrées. Cette terre ainsi que le climat rigoureux offrent de petites productions de vin très expressives avec une forte personnalité. Le vin est fermenté dans des cuves en acier inoxydable et en ciment. Il se dépose dans les dépôts pendant plusieurs mois où il se stabilise naturellement. Il est ensuite légèrement clarifié et mis en bouteille dans laquelle il vieillira au moins une année avant de quitter le chai.

En une ligne

Vin biodynamique ayant une belle concentration tout en étant souple. Superbe équilibre entre le fruité, les épices et la minéralité.