



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



● PL ONE Viura-Garnacha

ROU935

Historique

Depuis plus d'un siècle, la famille Sáenz se consacre à la viticulture. Aujourd'hui encore, les vins sont élaborés selon les méthodes traditionnelles transmises par le grand-père Cesáreo, dont le savoir-faire continue d'inspirer chaque cuvée. Située au pied de la Sierra Cantabria, à la frontière du fleuve Èbre, Bodegas Ramón Sáenz profite d'un microclimat exceptionnel, idéal pour la culture de raisins d'une qualité remarquable. Ramón Sáenz, représentant de la troisième génération, poursuit avec passion cette tradition familiale. Le domaine s'étend sur 10 hectares, répartis en petites parcelles autour de la commune de Baños de Ebro, au cœur de la Rioja Alavesa. Les vignes sont âgées de 35 à 100 ans.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Ramón Sáenz Organic Wines and Vineyards
Région vinicole	Rioja	Cépage(s)	80% viura, 20% garnacha
Appellation	Rioja DOCa	Conservation	jusqu'à 10 ans
Service	entre 8 et 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille

Nez

Arômes d'herbes et fleurs séchées, pain grillé et fruits blancs

Bouche

Vin puissant et équilibré aux notes de fruits mûrs.

Accord mets/vin

Poisson grillé ou en sauce: morue, sole, bar Fruits de mer: crevettes grillées, pétoncles, langoustines Sauté de champignons
Poulet grillé

Commentaires

PARCELLES Parcelles sélectionnées situées à Baños de Ebro, en Rioja Alavesa. VIGNOBLE Planté avec des cépages à faible rendement, à petites grappes et à grains fins, sur un sol argilo-calcaire. Rendement moyen de 4 500 kg/ha. VITICULTURE Agriculture biologique certifiée par un organisme de contrôle. VENDANGES Sélection manuelle des grappes, transport en caisses de 10 ou 15 kg maximum. PRODUCTION Égrappage manuel à 100% avec sélection des baies. Pressurage et contrôle des températures pour préserver l'expression du fruit. Élevage en fûts de chêne français de 225 litres, selon le millésime. Sucre résiduel: 1,1 g/L

En une ligne