



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



## Reserva Especial

ROU902

### 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

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Can Feixes
<b>Région viticole</b>	Penedès	<b>Cépage(s)</b>	80% cabernet sauvignon, 20% merlot
<b>Appellation</b>	D.O. Penedès	<b>Conservation</b>	Environ 15 ans selon le millésime.
<b>Service</b>	18° C		

### Description

#### Oeil

Rouge pourpre foncé

#### Nez

Bouquet complexe de fruits bien mûrs (bleuet et mûre) avec des notes de pétales de roses, de prune, vanille, tabac blond. Nous retrouvons au 2<sup>ième</sup> nez des arômes de cèdre et d'anis.

#### Bouche

On retrouve en bouche les arômes intenses du nez. Excellente concentration sans manquer de fraîcheur. Beaucoup de rondeur et d'équilibre. Les tannins sont fondus et la finale est longue et des plus agréables.

### Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

### Commentaires

Sucre résiduel: 0.8 g/L La cuvée Reserva Especial est produite à partir des meilleures vignes de la propriété et seulement dans les grands millésimes. - Récolte à la main - Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. - Égrappage, macération et fermentation en cuve inox thermo-régulée - Élevage : 14 mois en petites barriques française + 4 ans minimum de vieillissement en bouteille dans la cave située à 50 m de profondeur avant la mise en vente.

### En une ligne

Avec ce vin nous avons l'impression de boire un Cru Classé de Bordeaux provenant d'un grand millésime.