



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



## ● Sentits Grenache Blanc

ROU929

### 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 viticoles 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

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Puiggros
<b>Région viticole</b>	Catalogne	<b>Cépage(s)</b>	100% grenache blanc
<b>Appellation</b>	D.O. Catalunya	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	8°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune citron pâle

#### Nez

Nez expressif aux notes de fleurs blanches (jasmin) et de fruits tropicaux.

#### Bouche

Bouche élégante, savoureuse et équilibrée avec une finale longue et persistante.

**Accord mets/vin** Partenaire idéal des viandes blanches, crustacés et fruits de mer.

**Commentaires** 100% Grenache blanc provenant de vignobles de 80 ans à 650 mètres d'altitude. Terroir argilo-calcaire et de gypse. La vendange se fait manuellement en caissettes de 20 kg. Le vin fermente en barriques neuves de chêne français. Il vieillit ensuite 4 à 5 mois, sur lies, en barriques neuves de chêne français. Vin nature, non-filtré. Biologique non certifié. Sucre résiduel: 0.46 g/l

### En une ligne