



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



## ● Pinot noir ESTATE

ROU008

### Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga en Californie. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

### Reconnaissance

|                        |               |                     |                 |
|------------------------|---------------|---------------------|-----------------|
| <b>Pays</b>            | Etats-Unis    | <b>Producteur</b>   | Clos LaChance   |
| <b>Région vinicole</b> | Californie    | <b>Cépage(s)</b>    | 100% pinot noir |
| <b>Appellation</b>     | Central Coast | <b>Conservation</b> | 5 à 7 ans       |
| <b>Service</b>         | 17° C         |                     |                 |

### Description

#### Oeil

Rouge rubis

#### Nez

Notes de cerises, de fraises compotées et de framboises avec des arômes rappelant la vanille fraîche, l'amande grillée, l'expresso du matin et aussi des notes d'épices exotiques et de boîte à cigare.

#### Bouche

Tannins fins et délicats bien balancés par une belle acidité. La concentration en bouche révèle sa provenance sans que le vin soit lourd. La finale est longue sur des notes légèrement épicées.

**Accord mets/vin** Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

**Commentaires** Vegan 100% Santa Barbara County Macération à froid durant 72 heures. Fermentation avec remontages fréquents pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes. Vieillessement de 22 mois en chêne français (30% neuf) Sucre résiduel: 0.12g/L

**En une ligne** Pinot noir ayant une bonne concentration aux notes de fruits rouges compotés et d'épices exotiques bien balancé par une belle acidité.