



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



## Bordeaux Supérieur MAGNUM

ROU222

### Historique

On peut voir dans les archives de la Tuilerie du Puy que déjà en 1642, il y a du vin qui s'y produit. C'est en cette année de fondation de Montréal que le vignoble deviendra propriété de la famille Regaud. Michaël Regaud est bien de son temps et ça se voit dans le traitement écologique qu'il réserve à son vignoble : Enrichissement du sol seulement avec du fumier naturel, enherbement du vignoble avec plusieurs variétés d'herbe pour un maximum de biodiversité, utilisation de levure naturelle pour la fermentation, quantité de soufre dans le vin en dessous des normes des vins bio, confusion sexuelle pour le contrôle des insectes. Sa philosophie est simple...travailler le plus naturellement possible.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Tuilerie du Puy
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	68% merlot, 20% cabernet sauvignon, 12% cabernet franc
<b>Appellation</b>	Bordeaux Supérieur	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	17-18 ° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis à reflets brillants.

#### Nez

Très agréable aux notes fruitées de framboise et de cerise suivi d'effluves rappelant la violette, le tabac blond et le poivre.

#### Bouche

Souple et fruitée, rehaussée par une belle acidité et dotée de tanins fins et légers.

### Accord mets/vin

Viandes rouges et blanches grillées, rôties ou sautées.

### Commentaires

Taux de sucre : 0,4g/L - Géologie du sol: Argilo-calcaire sur sous-sol rocailleux avec des parcelles composées de sable graveleux sur des coteaux. - Âge moyen des vignes : 35 ans . La vendange subit deux tris sévères sur table au chai. Fermentation en cuves inox thermo régulées + cuvaison de 3 semaines et élevage en cuve inox pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente.

### En une ligne

Un bordeaux bien mûr qui est souple et fruité.