



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



Cabernet Franc Bergeronnette

ROU209

Historique

Cette propriété familiale produit depuis quelques années déjà l'archétype du bon bordeaux supérieur : gourmand, fruité et toujours très agréablement boisé. Le vignoble est assis sur un superbe terroir argilo-calcaire et exposé plein sud, (le même que l'on retrouve à St-Émilien). Un programme minutieux et très ambitieux avec une décision de garder seulement les meilleures parties du vignoble ont pour résultat l'obtention de vins qui peuvent convaincre le plus sévère des dégustateurs.

Reconnaissance

91 pts - Wine Enthusiast (mill. 2016) 90 pts - Robert Parker (mill. 2016) 15.5/20 - La Revue du vin de France (mill. 2016) 15/20 - Guide des vins Bettane+Desseauve (mill. 2016)

Pays	France	Producteur	Fleur Haut Gaussens
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	100% cabernet franc
Appellation	Bordeaux Supérieur	Conservation	10 ans
Service	17°C, une aération de 15 à 20 minutes est recommandée.		

Description

Oeil

Robe rubis intense aux reflets violets

Nez

Nez fin et concentré d'une grande finesse aromatique. Notes florales de pivoine et petits fruits rouges. On retrouve aussi des notes fumées et de tabac.

Bouche

Le palais est moyennement corsé avec un fruit noir adhérent Il y a une vive acidité qui garantit une sensation de fraîcheur et de précision jusqu'à la fin.

Accord mets/vin Idéal avec du jambon cru et charcuterie, des volailles et veau rôtis, une paella et tapas, et des fromages de chèvre.

Commentaires La Bergeronnette est un petit oiseau gris qui se pose sur les piquets de vignes quand il ne picore pas les grains de Cabernet Franc. Terroir: Argilo calcaire Densité moyenne: 5500 pieds/hectare Vinification: Utilisation de rafles entières. Douce et courte macération. Vinification lente de plus de 25 jours à basse température. Elevage: 30% en barriques neuves de 400 litres chêne français. Vignoble en culture raisonnée Sucre résiduel: 2 g/L

En une ligne