



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 des Vins de France (mill. 2016) 15/20 - Guide des vins Bettane+Desseauve (mill. 2016)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Fleur Haut Gaussens
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	100% cabernet franc
<b>Appellation</b>	Bordeaux Supérieur	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	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

### En une ligne