



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



## ● Colline ROUGE Côtes du Rhône

ROU380

### Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

### Reconnaissance

91 points - Decanter (mill 2022)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	La Cabotte
<b>Région viticole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	30% grenache, 25% syrah, 15% carignan, 15% cinsault, 15% mourvèdre
<b>Appellation</b>	Côtes du Rhône	<b>Conservation</b>	7 à 9 ans
<b>Service</b>	17° C		

### Description

#### Oeil

Rouge profond avec des reflets violacés.

#### Nez

Le fruit mûr envahit le nez (cerise, mûre, prune et bleuets) accompagné d'épices douces (muscade, cannelle, réglisse et vanille) suivi de notes d'anis, de thym et de poivre. À l'aération, des notes florales et fumées apparaissent.

#### Bouche

C'est mûr, généreux et tendre avec des tannins satinés. La concentration est au rendez-vous et une belle acidité apporte juste ce qu'il faut de fraîcheur pour équilibrer le tout.

### Accord mets/vin

Accompagne très bien les gibiers à poils et à plumes, viandes rouges (gigot d'agneau, rôti de boeuf) viandes en sauce. Cuisines épicées et exotiques. Les plats de viandes grillées, fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux giroles. Fromages moyennement relevés (brebis, chèvre).

### Commentaires

Les fermentations se font naturellement sans ajout de levure ni de soufre. La maturité optimum que nous recherchons nous permet de réaliser des macérations longues et douces pour préserver l'origine de nos raisins. Les influences du calendrier lunaire rythment notre travail du décuage jusqu'à la mise en bouteilles en privilégiant les jours "fruits" et "fleurs". Le terroir du Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et calcaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. La texture superficielle de ce terroir possède un pouvoir calorifique élevé lié à la pierrosité importante. Toutes ces particularités alliées à une exposition sud/ sud est, contribuent à une faible production de la plante, à une maturation lente et régulière, promesse d'une concentration et d'une maturité optimales des baies de raisin. Sucre résiduel: moins de 2 g/l

### En une ligne

Un vin biodynamique vinifié de main de maître donc précision et netteté dans le vin et éclat de fruit en bouche.