Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

Crémant de Loire

ROU378

Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Famille Denis
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	60% chardonnay, 20% chenin blanc, 20% pinot noir
Appellation	AOC Crémant de Loire	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	entre 10 et 12 °C		

Description

Oeil

Une robe cristalline, claire, aux reflets gris.

Nez

Un nez composé de fruits blancs.

Bouche

Une bouche ample et ronde s'ouvrant sur des arômes subtils de tilleul et de noisettes, un vin élégant fait de fines bulles.

Accord mets/vin

apéritif, repas de fêtes, saumon, viandes blanches

Commentaires

Terroir : schistes dégradés Récolte : manuelle et en caissettes ajourées pour limiter au maximum l'oxydation. Vinification : fermentation assez rapide pour donner un vin blanc discret se révélant par l'effervescence. La prise de mousse est réalisée dans les caves en tuffe du Saumurois, dans lesquelles le vin reste en sommeil pendant 18 à 24 mois pour affiner sa bulle. Les levures de champagnisation sont dès lors retirées.

En une ligne