



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



Entre-Deux-Mers

ROU239

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 biologiques, confusion sexuelle pour le contrôle des insectes. Sa philosophie est simple...travailler le plus naturellement possible.

Reconnaissance

Robert Parker le sélectionne parmi l'élite des producteurs de Bordeaux génériques: « Je recommande vivement aux lecteurs de les rechercher. Ils atteignent souvent un niveau équivalent à celui de vins coutant deux fois plus cher! » Régulièrement sélectionné par les guides (Hachette, Dussert Gerber, Gilbert & Gaillard, etc.)

| | | | |
|------------------------|-----------------|---------------------|--|
| Pays | France | Producteur | Château Tuilerie du Puy |
| Région viticole | Bordeaux | Cépage(s) | 65% sauvignon, 20% sémillon, 10% muscadelle, 5% sauvignon gris |
| Appellation | Entre-Deux-Mers | Conservation | 3 à 5 ans |
| Service | 9°C | | |

Description

Oeil

robe jaune aux reflets verts

Nez

Arômes de fleurs de pommier, de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. À l'aération, des notes d'herbe fraîche, de girofle et d'anis apparaissent.

Bouche

Belles notes fruitées d'abricot et de pamplemousse soutenues par une très belle acidité rafraîchissante.

Accord mets/vin

À l'apéro avec des huîtres, des escargots, carpaccio de pétoncles, salade de fruit de mer, calmars frits ou grillés, pâtés, rillettes de poisson, crevettes grillées, saumon à l'huile d'olive et au citron, chèvre chaud et viandes blanches.

Commentaires

Taux de sucre : 0,4g/L Sol argilo-calcaire. Après avoir été vendangé et trié, le raisin est macéré avec la peau pendant une période de 24 à 48 heures. Il est ensuite pressé et mis en fermentation à basse température dans des cuves d'inox thermorégulées. Les vins sont élevés 2 à 4 mois sur lies pour apporter fruits et gras tout en préservant la fraîcheur. Les lies sont remises en suspension tous les 10 jours selon les dégustations. Le vin est ensuite mis en bouteille vers le mois de mars.

En une ligne

Le Bordeaux blanc par excellence. Du fruit, de la fraîcheur avec une incroyable capacité à plaire dès la première gorgée.