



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



## ● Grand Chêne Entre-deux-mers

ROU208

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

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Tuilerie du Puy
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	60% sauvignon blanc, 35% sémillon, 5% muscadelle
<b>Appellation</b>	Entre-Deux-Mers	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	9°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune paille, reflets brillants

#### Nez

Nez expressif de fruits exotiques et de vanille

#### Bouche

La bouche est souple et d'une belle rondeur. Elle se développe sur des notes de coings, de fruits de la passion avec une pointe d'arôme de torréfaction.

### Accord mets/vin

Poissons à la sauce hollandaise. Viandes blanches. Brochettes de porc à l'ananas. Fromages de chèvre

### Commentaires

Terroir: Sol argilo-calcaire Âge moyen des parcelles : 35 ans Taillées en Guyot Double Densité : 5000 pieds/hectare Vinification: La vendange, récoltée parcelle par parcelle, est égrappée, triée, puis pressée et mise en fermentation directement dans des barriques de chêne neuves. Élevage: Les vins sont élevés 4 à 6 mois en barriques sur lies fines. Nous procédons à des bâtonnages tous les jours pendant le premier mois, puis tous les 10 jours en fonction de la dégustation. Domaine Haute Valeur Environnementale Sucre résiduel: 0.4 g/l

### En une ligne