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

Grand Chêne Magnum Bordeaux Supérieur

ROU243

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 souffre 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

Pays	France	**Producteur**	Château Tuilerie du Puy
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 10% cabernet franc
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	7 à 12 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis profond

Nez

La première impression offre déjà une trame aromatique de belle maturité avec des notes de fruits rouges et noirs, cassis, cerise et pruneaux pour le côté confit. A l'aération, les arômes de l'élevage apportent une connotation séductrice, tabac, café, fumé, poivre et vanille. L'ensemble est fondu et harmonieux. Le vin présente de la finesse et de la délicatesse, plus que de la puissance, et est prêt à être déguster dès aujourd'hui

Bouche

En bouche, l'attaque est souple et suave, portée par des flaveurs de fruits. Celles-ci sont ponctuées de notes plus fraîches de réglisse et de menthe poivrée, soulignant la belle fraîcheur et le côté désaltérant de l'acidité. La structure forge le caractère du vin avec des tanins fins et soyeux.

Accord mets/vin

Filet de bœuf, de chevreuil ou de cerf, carré d'agneau rôti aux tomates confites, magret de canard sauce au cassis, entrecôte marchand de vin, râble de lapin rôti à la sarriette, carré de porc sauce aux champignons sauvages, navarin d'agneau, poulet basquaise, fromages à pâte molle fleurie affinés.

Commentaires

- Géologie du sol: Argilo-calcaire sur sous-sol rocailleux avec des parcelles composées de sable graveleux sur des coteaux. - Âge moyen des vignes : 35 ans . La vendange subit deux tris sévères sur table au chai. Fermentation en cuves inox thermo régulées + cuvaison de 3 semaines et élevage en barrique pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente.

En une ligne