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

L'Éperon

ROU323

Historique

Le vignoble biologique Château Pech Redon est niché sur la plus haute partie du massif de La Clape, l'un des meilleurs terroirs du Languedoc. Il s'agit de la seule élévation du Languedoc situé au bord de la mer, ce qui expliquerait son climat exceptionnel. La fréquence des vents assure la santé des raisins, un facteur essentiel à l'élaboration de grands vins. L'endroit est tout simplement extraordinaire.

Reconnaissance

92 pts - La Revue du vin de France (mill. 2022) Christophe Bousquet a été élu vigneron de l'année par le Guide Hachette des Vins 2017. Guide Bettane Desseauve : Pech Redon réalise les meilleurs vins de La Clape. Revue du Vin de France : Classé dans les Grandes Réussites et considéré comme une référence du Languedoc. Le Monde : Attention Grand Vin! Sans aucun doute le meilleur de son appellation. Bettane Desseauve place le 2010 parmi les 10 meilleurs rouges de tout le Languedoc en plus de le comparer à Mas Jullien et Peyre Rose.

Pays	France	**Producteur**	Château Pech Redon
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	100% carignan
Appellation	Vin de France	**Conservation**	8 à 14 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Rouge pourpre foncé.

Nez

Nez expressif et divers de framboise, figue, cassis, mure, thym, romarin, poivre et même cèdre.

Bouche

Vin de bonne puissance à la bouche généreuse, ample et structurée avec des tanins bien enrobés. Longue finale sur des notes rappelant le laurier, l'anis et le poivre blanc.

Accord mets/vin

Gigot d'agneau au romarin, cassoulet au confit de canard. Gibier et viandes grillées. Côte de cerf sauce au bleuet.

Commentaires

Vendange exclusivement manuelle en petites caisses. Les raisins sont égrappés et foulés puis ils fermentent seulement à l'aide des levures indigènes. Plusieurs remontages et pigeages pour assurer l'extraction. Macération de 25 à 40 jours suivant le cépage. Élevage sur lies pendant 6 mois suivi d'un élevage de 12 mois en foudre. Parcelles en coteaux sur la plus haute partie du massif de La Clape. L'Épervier rouge est le vin qui exprime le plus intensément toute la richesse et la complexité du terroir de Pech Redon. On retrouve dans le bouquet de cette cuvée toute l'intensité de la garrigue environnante.

En une ligne

Vin biologique du sud avec ses arômes puissants de fruits noirs, d'épices et de romarin le tout sans manquer de fraîcheur.