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

Les Orris blanc

ROU255

Historique

Le domaine Boucabeille : 28 hectares de vignes sur les coteaux de schistes de la colline de Forca Real, près de Perpignan. Ce domaine est né d'un pari insensé : remonter la vigne sur ces coteaux où étaient faits pendant des siècles les meilleurs vins de la région. La culture de la vigne avait en effet été abandonnée au cours du XXème siècle jugée trop difficile et trop peu rentable. C'est dans cet environnement, patiemment constitué depuis plus de 30 ans, loin des villages et loin de toutes autres activités, que le Domaine produit des raisins dans le respect des normes de l'agriculture biologique. Les fortes pentes du vignoble obligent et obligeront toujours à réaliser les travaux de la vigne à la main.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Boucabeille
Région vinicole	Roussillon	**Cépage(s)**	70% grenache blanc, 20% roussanne, 10% grenache gris
Appellation	AOP Côtes du Roussillon	**Conservation**	jusqu'à 15 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Robe or pâle, éclatante et lumineuse avec de délicats reflets dorés

Nez

Le nez est intense, pur et élégant avec des notes d'aubépine et de gousse de vanille puis s'ouvre délicatement sur des épices douces.

Bouche

La bouche est franche, saisissante, à la fois dense et aérienne. Elle se révèle sur des notes d'agrumes et de fruits blancs (poire, bergamote et pêche blanche) avec une finale subtilement épicée et miélée qui lui donne une longueur exceptionnelle invitant à la rêverie. Un vin profond, rond et équilibré par une très belle fraîcheur.

Accord mets/vin

S'accordera à merveille avec un risotto aux pétoncles, un tartare de langoustines ou une volailles de Bresse à la crème et aux morilles.

Commentaires

Vinification : Vendanges manuelles . Levures indigènes. Pressurage direct en grappes entières. Vinification et élevage de 9 mois en fûts de chêne français. Dose minime de soufre

En une ligne