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 Perrières Coteaux du Layon

ROU371

Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine du Petit Clocher
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	100% chenin blanc
Appellation	AOC Coteaux de Layon	**Conservation**	8 à 20 ans
Service	Servir entre 8 et 10°C		

Description

Oeil

La robe de couleur jaune or aux reflets verts évoluera vers des teintes de vieil or.

Nez

Nez intense et complexe avec des arômes de miel, de fleurs et de fruits exotiques notamment l'ananas. Il offrira plus tard des notes de gentianes et d'encaustique.

Bouche

La bouche, puissante et opulente avec une belle onctuosité fait de ce liquoreux un modèle d'équilibre entre le moelleux et la vivacité.

Accord mets/vin

Foie gras, poires gratinées au roquefort, accords sucrés-salés à dominante exotique

Commentaires

Terroir : schistes dégradés Récolte : manuelle Vinification : Vendanges manuelles par tris successifs de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action de la pourriture noble. Après une vinification très longue de 3 à 4 mois entièrement en barriques, le vin est élevé pendant 6 mois en fûts.

En une ligne