



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



## Merinos blanc

ROU192

### Historique

La Cuvée Merinos est le nouveau projet de la famille Gassier; une grande famille de vignerons. Avec Merinos, il cherche à faire un vin biologique tout en fraîcheur avec des degrés d'alcool bas, très peu de sulfites et une très grande place laissée à la pureté de fruit.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Michel Gassier
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	40% grenache blanc, 40% roussanne, 20% colombar
<b>Appellation</b>	Vin de France	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	11°C		

### Description

#### Oeil

Jaune aux reflets verts

#### Nez

Expressif et séduisant où dominant les parfums d'agrumes et de fruit de la passion.

#### Bouche

Croquante avec une belle tension. La finale sur le fruit a une pointe de minéralité.

### Accord mets/vin

Calmars frits ou grillés, burger de saumon, ceviche de pétoncles, lobster roll, escalope de veau au citron, acras de morue, poke bowl de saumon et kale, tacos de poisson.

### Commentaires

Sucre résiduel: 2,6 g/L Vin vegan Travail du vignoble & de cave : - Vin biologique certifié. - Récolte avec éraflage et foulage. - Macération pelliculaire à basse température sans ajout de sulfites. - Pressurage à l'abri de l'air. - Ecoulage gravitaire puis fermentation en levures indigènes. - Elevage sur lies avec batonnage. Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol

### En une ligne

L'exemple même du vrai vin de plaisir biologique. Utilisation minimaliste de soufre pour arriver à un vin croquant, plein de fraîcheur avec une belle tension sur une finale fruitée et minérale.