



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 vigneron. 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

Pays	France	Producteur	Domaine Michel Gassier
Région viticole	Rhône	Cépage(s)	40% grenache blanc, 40% roussanne, 20% colombar
Appellation	Vin de France	Conservation	3 ans
Service	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.