



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



● Petit Clocher Anjou rouge

ROU373

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

Médaille d'Argent - Concours général de Paris 2023 (mill. 2022)

Pays	France	Producteur	Domaine du Petit Clocher
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	100% cabernet franc
Appellation	AOC Anjou	Conservation	3 à 4 ans
Service	servir entre 16 et 18 °C		

Description

Oeil

Une robe pourpre et brillante, intense.

Nez

Un nez délicat à dominante de fruits rouges frais : fraise, cassis, associée à des notes réglisses.

Bouche

Une attaque franche, des arômes de fruits cuits donnant une sensation de gourmandise. Une structure tannique légère. Un vin de copains.

Accord mets/vin viandes blanches, veau, agneau, plateau de charcuterie

Commentaires

Terroir : schistes dégradés et roches éruptives (microgranulites et microdiorites) Récolte : mécanique, lorsque les raisins sont à pleine maturité Vinification : la vendange est d'abord égrappée. Puis, vinification variable selon les années, afin d'extraire délicatement et rapidement les arômes : macération courte (ne dépassant pas les 6 jours) et type de pratiques changeant (brassages à l'air, cuves Rotomatic...). Fermentation et transformation malolactique exclusivement en cuve. Élevage court, puis filtration et mise en bouteilles au printemps. Sucre résiduel: 0.1 g/l

En une ligne