



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



● Pouilly-Fumé Quercus

ROU519

Historique

La vigneronne Annick Tinel a une idée forte en tête, celle de produire le vin le plus authentique qu'il soit. Pour cela elle a instauré une politique de culture raisonnée et respectueuse de la vigne, du terroir et de l'environnement. Travail du sol, amendement uniquement organique, autorisé en culture biologique, sans insecticide ; utilisation de Raks (appelée aussi confusion sexuelle) qui permet d'éviter les traitements chimiques. Les rendements y sont très bas pour aller chercher le maximum d'identité de chaque pied de vigne.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine Tinel-Blondelet
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	100% sauvignon
Appellation	Pouilly Fumé	Conservation	8 à 10 ans
Service	14°C		

Description

Oeil

Couleur or, brillante, reflets dorés.

Nez

Nez beurré, fruité, minéral, arômes de fruits exotiques et de fruits blancs.

Bouche

Complexe, puissante, ample, notes de fleurs blanches et de fruits exotiques, rond, minérale, longue persistance.

Accord mets/vin

Asperges sauce mousseline, Lotte en sauce à la crème au piment d'Espelette, Ris de veau à la crème sur un lit de girolles

Commentaires

« Quercus » signifie « chêne » en latin. Le nom donné à cette cuvée provient du fait qu'elle est partiellement vinifiée en fût de chêne de la forêt de Tronçay. Cuvée de Prestige récoltée uniquement les années qui le méritent (très bon état sanitaire à la veille des vendanges, météo clémente durant celles-ci, et surtout très bon équilibre acidité/sucre) Terroir : Marnes Kimméridgiennes Âge des vignes : 50 ans et + Vinification: Le moût de raisin, après un débouillage soigné par le froid, est mis pour partie en fûts de chêne et pour partie en cuve inox. Après une longue fermentation et un élevage sur lies très fines, cette cuvée n'est commercialisée que 12 mois minimum après sa récolte. Pas de fermentation malolactique. Sucre résiduel: 0,3 g/l

En une ligne