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

Saint-Véran En Crèches

ROU270

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé). Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Mâconnais où on assiste à un renouveau exemplaire. Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

96 points - James Suckling (mill. 2023) 95 points - James Suckling (mill. 2022) 93 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	France	**Producteur**	Famille Paquet
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Saint-Véran	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Robe brillante dorée

Nez

Bouquet d'une rare complexité : Beurre frais, miel, poivre blanc, citronnade fraîche.

Bouche

Le palais, encore sous l'emprise du fût, est cependant riche, envoûtant et persiste longuement sur les notes boisées. Une subtile association entre la minéralité du terroir et la maturité du raisin.

Accord mets/vin

Il s'accorde parfaitement avec des crustacés, un poulet à la crème, ou une salade d'avocat.

Commentaires

Terroir: Le vignoble est composé de 4 parcelles sur 1,43 hectares. Les vignes (d'un âge moyen de 56 ans) sont situées dans le village de Davayé, et sont plantées sur le climat « Les Crèches ». Sol argilo calcaire. Densité: 8 000 pieds/ha. Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud-Est, à une altitude de 250 mètres. Dès l'arrivée des raisins sont triés à la main puis sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermorégulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levures indigènes uniquement. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100% afin de préserver la complexité. Élevage 80% en fût et 20% en cuve pendant 12 mois (chêne français forêt de Jupille, tonnellerie CAVIN, 10% fûts neufs, fûts de 1 à 7 ans), puis 6 mois en cuve.

En une ligne