



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



## Hexenbichler

ROU758

### Historique

La Cantina Tramin est située dans le Sud-Tyrol, endroit par excellence pour produire de grands vins d'altitude où la fraîcheur naturelle magnifie les cuvées. C'est en 1898 qu'un prêtre fonde cette coopérative et déjà à l'époque, il y avait une conscience de produire des vins les plus authentiques possibles et dans le respect de la nature. Cette façon de faire se poursuit aujourd'hui avec des techniques empruntées à la biodynamie et aussi à la culture biologique. La volonté du domaine est de devenir à 100% biodynamique.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tramin
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	100% Schiava
<b>Appellation</b>	Alto Adige DOC	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	14-16° C		

### Description

#### Oeil

Robe d'un rouge rubis pâle

#### Nez

Le nez est fruité, avec des notes de petits fruits rouges et des notes d'amande.

#### Bouche

En bouche, il révèle une grande buvabilité, un corps léger, une bonne acidité et beaucoup de saveur dans sa finale de longueur moyenne.

### Accord mets/vin

Nous vous recommandons d'accompagner ce vin avec des apéritifs et des spécialités régionales tyroliennes, du bacon et du jambon, en plus des viandes blanches et des fromages doux.

### Commentaires

Vignobles : Les raisins proviennent de la « colline des sorcières » (« Hexenbichler » en allemand), une sous-zone du côté sud de Tramin, où le Schiava est la variété dominante, avec une petite quantité de Lagrein. Les sols sont composés d'argiles calcaires et de galets. Rendement : 80 hl/hectare Vinification : Les raisins ont été récoltés dans de petites cuves, égrappés et fermentés à température contrôlée. Après fermentation malolactique en cuves d'acier, Hexenbichler vieillit d'abord en cuves béton puis en grands fûts de chêne. Sucre résiduel: 0.5 g/l

### En une ligne

Vin rouge de soif par excellence