



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



Piere Sauvignon

ROU791

Historique

"Les grands vins se font sur de grands terroirs. L'élément fondamental est toujours la terre." C'est ce que Gianfranco Gallo aime répéter. Le vigneron se consacre à la production de vins exceptionnels qui représentent le terroir unique et les particularités du cépage. Vie di Romans est synonyme de qualité supérieure et est depuis longtemps l'un des fleurons de la scène viticole italienne.

Reconnaissance

James Suckling: 94 pts (2021) Wine Spectator: 91 pts (2021) James Suckling: 92 pts (2020) TOP 100 of Italy James Suckling #41: 96 pts (2019) Robert Parker: 93 pts (2019) Gambero Rosso: 3 Bicchieri (2018) James Suckling: 94 pts (2018)

| | | | |
|------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|
| Pays | Italie | Producteur | Vie di Romans |
| Région vinicole | Friuli | Cépage(s) | 100% sauvignon blanc |
| Appellation | Isonzo del Friuli | Conservation | Environ 10 ans |
| Service | 8-10°C | | |

Description

Oeil

Couleur jaune paille.

Nez

Au nez, on retrouve des arômes intenses de poire fraîche, de groseille à maquereau avec des notes pâtisseries et épicées.

Bouche

Le vin présente un excellent équilibre en bouche et met en valeur un style rond et plus ample de Sauvignon Blanc et la fraîcheur caractéristique de cette région. La finale est longue et persistante.

Accord mets/vin

Parfait avec un risotto de fruits de mer, une soupe de poisson (sans tomate) et les poissons fumés.

Commentaires

Les raisins proviennent du vignoble de Piere dont l'âge moyen des vignes est de 18 ans, à une altitude de 33 mètres. Il est situé sur la commune de Mariano del Friuli. D'une superficie d'environ 11,45 hectares, les vignes sont plantées avec une densité de 6 000 pieds à l'hectare. L'exposition est nord-sud. Le sol est bien drainé et a une texture graveleuse avec un mélange d'argile riche en silice et de conglomérat. Une macération pré-fermentaire à froid (8°C) a eu lieu, après quoi le moût a été stabilisé à froid. Des levures sélectionnées ont été utilisées pour la fermentation, qui a eu lieu à 16-19°C et a duré 16 jours. Aucune fermentation malolactique. Vieillessement de 8 mois sur lies avant la mise en bouteille et 10 mois supplémentaires en bouteille avant sa sortie. Sucre résiduel: 0,8 g/L

En une ligne