



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



## ● Pinot Noir Brut Rosé I Feudi di Romans

ROU819

### Historique

L'histoire de l'Azienda Agricola Lorenzon débute en 1950 lorsque Severino Lorenzon achète ses premières vignes. Il est alors bien conscient des avantages indéniables que procurait la région de Romans d'Isonzo : présence d'un fleuve + vignobles en coteaux + sol rocaillieux et calcaire. De plus, l'arrivée de son fils Enzo dans l'entreprise pour qui l'objectif n'est rien de moins que de faire les meilleurs vins de l'appellation, apportera de grandes améliorations dans l'azienda. Aucun effort n'est négligé pour augmenter d'un cran la qualité des vins. De nos jours, la 3ième génération est en place et les vins gagnent en précision et en élégance.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Lorenzon
<b>Région vinicole</b>	Frioul	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>		<b>Conservation</b>	2-3 ans
<b>Service</b>	Entre 8° et 10°C		

### Description

#### Oeil

Une belle mousse avec une couleur perlée rose-pêche.

#### Nez

Un élégant bouquet de saveurs de roses et de petits fruits rouges.

#### Bouche

Des saveurs pleines et persistantes qui se terminent en fraîcheur sur le fruit.

### Accord mets/vin

Excellent en apéritif, avec le saumon, les sushis, la viande blanche non épicée et les crustacés.

### Commentaires

Le raisin est séparé de la rafle et immédiatement pressé doucement. Fermentation de 14 jours à une température de 16°C. Le jus est ensuite légèrement filtré. Le vin auquel des levures sélectionnées sont ajoutées débutera sa seconde fermentation lente (90 jours) en cuve close (Méthode Charmat). Le mousseux est ensuite embouteillé. Sucre résiduel: 6 gr/l ce qui est peu pour un mousseux

### En une ligne

Voilà de belles bulles fines, toutes en fraîcheur sur un nez de petits fruits rouges, de rose et de melon.