



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



## T Cuvée Bianco

ROU760

### 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

94 points - James Suckling (mill. 2024)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tramin
<b>Région vinicole</b>	Alto Adige	<b>Cépage(s)</b>	60% chardonnay, 25% pinot bianco, 15% sauvignon blanc
<b>Appellation</b>	Vigneto delle Dolomiti IGT	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	8° C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune clair

#### Nez

Très aromatique sur des notes de pomme-poire, fleurs blanches, agrumes et melon de miel.

#### Bouche

La première impression en est une de fraîcheur suivi d'une explosion de fruits. La bouche qui est très aromatique et bien balancé par une acidité bienvenue. Finale légèrement saline.

### Accord mets/vin

Parfait pour les Antipasti, le poke bowl de saumon, tartare de thon, pizza blanche, calmar frit, pieuvre braisée, poisson grillé, cari de légumes et tofu, poulet simple.

### Commentaires

Vignes situées à une altitude allant de 250m à 550m sur une sol calcaire et graveleux. Les grands écarts de température entre le jour et la nuit donnent des vins complexes et très aromatiques. Fermentation en cuve inox et pas de fermentation malolactique. Sucre résiduel: moins de 2 g/l

### En une ligne

Blanc de haute altitude aux arômes purs de fruits et franchement rafraîchissant.