



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



## ● Negre Tradicio BIO

12485623

### Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes. 1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest. 2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale. 3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768. 4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qui soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Can Feixes
<b>Région viticole</b>	Penedès	<b>Cépage(s)</b>	merlot, petit verdot, cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	D.O. Penedès	<b>Conservation</b>	Environ 10 ans selon le millésime.
<b>Service</b>	18° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis profond

#### Nez

Bouquet complexe de fruits bien mûrs (bleuet et mûre) avec des notes de pétales de roses, de prune, vanille, tabac blond suivi à l'aération d'arômes de cèdre et d'anis.

#### Bouche

On retrouve en bouche les arômes intenses du nez. Le style est plus marqué par la finesse et l'élégance que par la puissance. Bel équilibre sur des tannins fondus.

### Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

### Commentaires

Sucre résiduel: 1 g/L Vignoble biologique - Récolte à la main - Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. - Égrappage, macération et fermentation en cuve inox thermo-régulée - Élevage : 7 mois en cuve inox + 12 mois en petites barriques française + 6 mois en bouteille avant la mise en vente

### En une ligne

Vin toute en finesse dans un style rappelant Bordeaux par son côté classique et raffiné.