



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



## ● Branco Vulcanico

ROX029

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Azores Wine Company
<b>Région vinicole</b>	Açores	<b>Cépage(s)</b>	85% arinto, 15% verdelho
<b>Appellation</b>	I.G. Açores	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	10-12°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune paille claire avec légers reflets verts.

#### Nez

Au nez, tropical mais intensément maritime, d'ananas et de fruit de la passion entrelacés d'algues, de pierre mouillée et d'embruns.

#### Bouche

Attaque minérale et saline fraîche, à l'image des cépages et du terroir des Açores.

**Accord mets/vin** Idéal avec les huîtres et crustacés. Accompagne bien les salades, poissons grillés et fruits de mer.

### Commentaires

Le terroir est unique et inusité. Les vignes sont plantées dans les fissures du roc au pied des volcans, à quelques mètres de l'océan. Les vignes sont protégées des forts vents salins de l'Atlantique par des murs de roches appelés "currais". Au bord de l'océan, là où rien d'autre ne pousserait, les raisins mûrissent autant que le brave climat des Açores le permet. Vendanges manuelles sélectives en paniers de 40 kg. Les grappes sont soigneusement sélectionnées sur une table de tri puis les raisins sont délicatement foulés et transportés vers les cuves de fermentation sans l'aide de pompes. Ils macèrent pendant 3 à 6 heures à basse température et la saignée résultante fermente spontanément à 12°C pour maintenir le potentiel aromatique. Élevage de 8 mois en cuve inox avec contact prolongé sur lies.

### En une ligne