



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



## ● Pet Nat Renegado

ROX027

### Historique

Tiago Sampaio est le petit-fils d'un producteur du Douro et titulaire d'un doctorat en viticulture et œnologie de l'Université de l'Oregon. Il est l'un des vignerons et producteurs les plus brillants de la nouvelle génération au Portugal. De retour au Portugal, il y a 12 ans pour lancer son propre projet avec des vieilles vignes appartenant à sa famille, Tiago s'est depuis concentré sur la viticulture biologique et les vins naturels. Le vignoble Foliás de Baco est situé dans les hautes altitudes de la vallée du Douro. Tous les vins y sont soigneusement assemblés en harmonie avec des méthodes acquises au fil des générations et la fine pointe de la technologie. Il en résulte des vins complexes, généreux et séduisants.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Foliás de Baco
<b>Région vinicole</b>	Douro	<b>Cépage(s)</b>	
<b>Appellation</b>		<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	8-10°C		

### Description

#### Oeil

Robe opaline, brillante et rouge clair. Bulles très fines.

#### Nez

Nez intense, plein de notes fruitées et herbacées, et une légère note toastée.

#### Bouche

Une bouche légère et rafraîchissante, très onctueuse, et une acidité presque salivante. Un vin très gouleyant et savoureux, qui incite à boire plus, sans le poids de l'alcool.

### Accord mets/vin

Viandes grillées et poissons gras

### Commentaires

Vin effervescent naturel élaboré selon une méthode ancestrale, sans dégorgement ni sulfites ajoutés. Les vignobles sont situés dans la sous-région de Cima-Corgo (Alijó) à une altitude moyenne de 600 mètres, poussant sur des sols dérivés de schiste et de granit. Vendanges manuelles de vieilles vignes, avec un mélange champêtre de cépages blancs et rouges. Vinification : Méthode ancestrale, vin effervescent issu d'une seule fermentation, sans levures ni sucre ajoutés Raisins cueillis début septembre. Macération courte de 4 jours et pressurage. Mis en bouteille en octobre. Aucun dégorgement.

### En une ligne