



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

Pays	Portugal	Producteur	Foliás de Baco
Région vinicole	Douro	Cépage(s)	
Appellation		Conservation	
Service	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