



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



● Uivo Curtido (orange)

ROU981

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

2020 Revelation Winemaker - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	Producteur	Foliás de Baco
Région viticole	Douro	Cépage(s)	100% Moscatel Galego
Appellation	Douro	Conservation	
Service	Entre 10 et 12°C		

Description

Oeil

Couleur jaune intense opaline.

Nez

Ce vin présente une concentration aromatique intense, pleine de pétales de rose, de litchis et de notes de mandarine.

Bouche

La bouche mi-corsée présente une certaine tension tannique et une acidité moyenne, conduisant à une longue finale.

Accord mets/vin En apéritif et avec des plateaux de fromages et de charcuterie.

Commentaires Vendange manuelle des grappes de Moscatel Galego provenant de vignes vieilles de 40 ans à une altitude moyenne de 600 mètres. Le sol est constitué de schiste et de granit. Égrappage des baies entières dans une cuve en ciment, sans aucune extraction mécanique. Macération sur les peaux pendant 4 mois suivi de la presse. Aucun SO2 ajouté ni filtration. Mise en bouteille quelque mois plus tard. Sucre résiduel: moins de 1g/L

En une ligne Un vin complexe et mystérieux, plein de structure, à déguster avec une gastronomie intense.