



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



VINHAS VELHAS branco

ROU987

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 vigneron 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)	34% gouveio, 33% viosinho, 33% rabigato
Appellation	Douro	Conservation	6 à 8 ans
Service	Il se sert frais, entre 10 à 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle

Nez

Nez agréable de salade d'agrumes et d'abricots frais, rehaussé de notes anisés, suivi d'une pointe de safran.

Bouche

Bouche mi-corsée et modérément juteuse, offre une belle rondeur généreuse. Élégants tanins secs et une acidité vive, conduisant à une longue finale.

Accord mets/vin

Pieuvre, les poissons entiers, la morue et les hors d'œuvre

Commentaires

Récolte manuelle à partir de vieilles vignes (80 ans et +), de variétés indigènes, les principales étant Gouveio, Viosinho et Rabigato. Vignes situées dans la sous-région de Cima-Corgo à une altitude de 500-600 mètres, provenant de sols de schiste et de granit. Trempage à froid de 24 heures, suivi de fermentation en fûts neufs et usagés de chêne français (30% neuf), avec contrôle de la température suivi d'un vieillissement de 14 mois sur lies fines. Non filtré Sucre résiduel: 1,1 g/L

En une ligne

Vin complexe provenant de vieilles vignes de plus de 80 ans