Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Vinha Centenaria

ROX030

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

96 points - Wine Advocate (mill. 2023) TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	85% arinto, 5% verdelho, 5% alicante, 5% boal
Appellation	DO Pico	**Conservation**	
Service	12°C		

Description

Oeil

Robe jaune citron

Nez

Nez salin et iodé aux notes de tilleul

Bouche

En bouche, attaque dense et concentrée, l'acidité prend le dessus en milieu de bouche et s'allonge. Le sel, le sel, le sel et l'iode, est une "gifle" de mer.

Accord mets/vin

Un vin né de la mer, prêt à accompagner des crustacés et des poissons iodés, mais avec une densité et une concentration pour accompagner également des viandes blanches comme un bon cochon de lait ou même un "pork belly".

Commentaires

Sur cette île, depuis plus de 500 ans, des vignes sont plantées dans les fissures des rochers, à quelques mètres de l'océan, où l'on peut entendre le « chant des crabes ». Après l'attaque dévastatrice du phyloxéra et de l'oïdium au XIXe siècle, les habitants de Pico ont maintenu quelques vignobles qui ont résisté à l'extinction. Cette « Vinha Centenária » est issue d'un de ces vignobles de plus de 100 ans qui sont les gardiens des cépages exclusifs des Açores et de la composition traditionnelle des vignobles. Sols de lave solidifiée datant de 1500-2000 ans Viticulture: Cépage dominant Arinto dos Açores, âgé de 100 à 120 ans, les vignobles sont en agriculture biologique. Les vignes sont plantées entre les fissures des rochers de Criação Velha, cultivées près du sol et protégées par des murs de roches (currais) des vents océaniques forts et salés. Le vignoble est à 560m de l'océan. Vinification: Vendanges manuelles, table de tri, pressurage direct, décantation à froid 12h, premiers pressoirs vinifiés en cuve inox horizontale (70%), 2ème pressoirs fermentés en fûts de chêne français usagés de 3 ans (30%), sans bâtonnage pendant 15 mois .

En une ligne