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

Cabernet Sauvignon

ROU911

Historique

Quatre faits sur Vega Sindoa : 1- Domaine situé à la frontière la plus nordique de tout la zone de production de vin rouge en Espagne. 2- Appartient 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. 3- Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui est près tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins. 4- Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Compostelle.

Reconnaissance

James Suckling: 89pts (millésime 2020) James Suckling: 93 pts (millésime 2019) James Suckling: 88 pts (millésime 2017)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	100% cabernet sauvignon
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil

Rouge rubis foncé

Nez

Belle complexité aromatique sur des notes florales telles que la violette et l'iris, suivies par des notes plus matures de cerises, de prunes, de cassis, suivies elles-mêmes par des notes d'élevage couvrant une large palette d'épices et de torréfaction : poivre, vanille, toasté, café, tabac blond. À l'aération, de jolies notes de cuir apparaissent.

Bouche

Attaque ronde et veloutée sur une matière fruitée avec une sensation plus acidulée en milieu de bouche. Les tanins encore présents sont soyeux et fins, apportant un support plus viril à l'ensemble. Le tout bien équilibré.

Accord mets/vin

curry d'agneau, tajine de poulet aux épices, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez,

Commentaires

Sucre résiduel: 2,5 g/L Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 600 mètres - Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux. - Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance. - Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours minimum sur un total de 25 jours. Fermentation malolactique pour la moitié en cuve inox et l'autre moitié en foudre de chêne. - Élevage : 9 mois en barrique 50% françaises et 50% américaines

En une ligne

Un cabernet sauvignon bien mûr avec de la concentration et des notes légèrement boisées.