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

Garnacha 12 Lunas

ROU927

Historique

À la Bodega El Grillo y la Luna tout est en place pour faire de grands vins. L'appellation Somontano est aux pieds des Pyrénées. Le vent y est fréquent et protège contre les attaques de maladies donc nul besoin de traitements chimiques. De plus, les méthodes de biodynamie sont appliquées pour s'assurer d'un sol vivant jouissant d'une excellente biodiversité. L'amplitude thermique qui atteint jusqu'à 20° de différence entre le jour et la nuit apporte la complexité que l'on retrouve dans les vins du domaine.

Reconnaissance

Médaille d'or - Grenaches du Monde (mill. 2020) Médaille d'or - Grenaches du Monde (mill. 2022)

Pays	Espagne	**Producteur**	El Grillo y la Luna
Région vinicole	Somontano	**Cépage(s)**	100% garnacha
Appellation	Somontano	**Conservation**	1-3 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Robe rouge cerise profonde d'intensité moyenne à élevée bordée de violet.

Nez

Nez élégant révélant des arômes de fruits rouges fraichement cueillis.

Bouche

En bouche, le vin est ample et rond, vibrant avec des tanins souples typiques d'un vieillissement bien maîtrisé, très frais et aromatique. Son équilibre entre alcool et acidité en fait un vin très facile à boire.

Accord mets/vin

Mets relevés et gibier.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,3 g/L Les raisins sont récoltés tôt le matin pour éviter les températures chaudes de la journée. Ils sont transportés à la cave moins d'une heure après et sont placés dans des cuves inox. Les raisins fermentent pendant environ 10 jours à une température allant de 18°C à 28°C. Après quelques semaines de macération légère, le vin est séparé des peaux dans une autre cuve par décantation (gravité naturelle) avant la mise en bouteille. Sol : Mélange de grave, argile et calcaire blanc avec un PH bas du sol ce qui provoque une acidité naturelle et donc de la fraicheur dans les vins.

En une ligne