



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



● Grillo

ROU922

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

Pays	Espagne	Producteur	El Grillo y la Luna
Région viticole	Somontano	Cépage(s)	44% syrah, 35% cabernet sauvignon, 14% grenache, 7% merlot
Appellation	Somontano	Conservation	
Service			

Description

Oeil

Vin de couleur rouge bigarreau, profond, robe intense et reflets violets.

Nez

Nez élégant qui, en s'oxygénant, gagne en intensité. Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges mûrs ou d'épices telles que le poivre noir sur un fond grillé hérité de son passage durant 14 mois dans des barriques en chêne français.

Bouche

Vin avec du volume en bouche, rond, avec des tanins doux reflétant une maturité correcte. Rapport alcool/acidité équilibré, vin de grande densité très facile à boire. Sa fin longue et persistante est due à l'intensité avec laquelle les arômes fruités et grillés réapparaissent lors du passage en bouche.

Accord mets/vin

Commentaires Sucre résiduel: 1.5 g/L

En une ligne