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

Hop Hop Syrah/Grenache

ROU924

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 vinicole	Somontano	**Cépage(s)**	50% syrah, 50% grenache
Appellation	Somontano D.O.	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Rouge cerise vif

Nez

Il présente des arômes très expressives de fruits rouges mûrs et de balsamique avec des nuances douces de chêne (français).

Bouche

Le vin montre de la personnalité et une structure très expressive en bouche, avec des tanins veloutés, suivis d'une finale longue et persistante. Les arômes balsamiques, ainsi que les fruits rouges mûrs, ressortent particulièrement bien. C'est un vin équilibré et délicieusement facile à boire.

Accord mets/vin

Accompagne très bien les plats de viandes grillées, fricassée de champignons sauvages, viandes rouges rôties, sauce au poivre, gibiers, gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux cèpes et les fromages moyennement relevés.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,9 g/L Vendanges manuelles dans des petites cages, suivi d'un entreposage en chambre froide pour baisser la température des grappes à 4°C. Une fois cette étape passée, il y un tri digne des plus grands vins, c'est-à-dire tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes, suivi d'un égrappage et finalement un deuxième tri pour garder seulement les meilleurs raisins. Macération dans des barriques françaises à 10°C pendant 5 jours. Durant les 5 premiers mois, les barriques sont tournées 2 fois par semaine pour bouger les lies et obtenir un vin rond et délicat. Ensuite, les lies sont retirées par la gravité et le vin reste en barrique encore 8 mois avant l'embouteillage.

En une ligne

Vin ne manquant certainement pas de concentration avec une grosse structure axée sur la puissance tout en demeurant rond et velouté en bouche.