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

Reserva Lezcano-Lacalle

ROU961

Historique

José-Félix Lezcano León (ingénieur) est le fondateur de l'appellation Origen Cigales et le premier président. Pendant qu'il travaille à la consolidation de l'appellation, son fils Félix Lezcano Lacalle termine ses études d'œnologie. Attiré par l'éveil du Tempranillo à Cigales, il adopte la viticulture comme mode de vie et s'installe dans la «vallée de Trigueros», où père et fils ont fondé le domaine. Maudes (Vigila de Mahudes) était un homme spirituel, viticulteur averti et abbé de l'ancien monastère de San Pedro de Canalejas au 10ème siècle. Maudes est le témoignage historique qu'il y a dix siècles, la viticulture était déjà pratiquée et que du vin était produit dans cette région.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	Bodegas Lezcano Lacalle
Région vinicole	Castilla y Leon	**Cépage(s)**	80% tempranillo, 20% merlot
Appellation	D.O. Cigales	**Conservation**	8 à 15 ans suivant le millésime
Service	18ºC		

Description

Oeil

Robe grenat intense.

Nez

Au premier nez, le vin et très complexe . Des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes de réglisse et d'épices émergent.

Bouche

En bouche, le vin est frais, long et charnu avec une structure persistante de tanins doux et élégants.

Accord mets/vin

Idéal avec les viandes braisés et mijotés.

Commentaires

Vignoble à 830 mètres d'altitude. Terroir de gravier et climat extrême. Macération de 21 jours en cuve avec remontages quotidiens. Vieillissement de 27 mois en barrique de chêne du Missouri et 14 mois en bouteille. Âge moyen des barriques: 2 ans. Sucre résiduel: 0,69 g/L

En une ligne

Vin puissant, concentré et raffiné où les aromes d'épices, de fruits noirs et notes boisées se marient à merveille.