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

Pinot noir ESTATE

ROU008

Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga en Californie. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	**Producteur**	Clos LaChance
Région vinicole	Californie	**Cépage(s)**	100% pinot noir
Appellation	Central Coast	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil

Rouge rubis

Nez

Notes de cerises, de fraises compotées et de framboises avec des arômes rappelant la vanille fraîche, l'amande grillée, l'expresso du matin et aussi des notes d'épices exotiques et de boite à cigare.

Bouche

Tannins fins et délicats bien balancés par une belle acidité. La concentration en bouche révèle sa provenance sans que le vin soit lourd. La finale est longue sur des notes légèrement épicées.

Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Vegan 100% Santa Barbara County Macération à froid durant 72 heures. Fermentation avec remontages fréquents pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes. Vieillissement de 22 mois en chêne français (30% neuf) Sucre résiduel: 0.12g/L

En une ligne

Pinot noir ayant une bonne concentration aux notes de fruits rouges compotés et d'épices exotiques bien balancé par une belle acidité.