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

Cuvée Gabriel

ROU385

Historique

Le couple Marie-Pierre et Éric Plumet est originaire de Bourgogne et cela se sent dans leur façon de vinifier les vins en recherchant toujours un maximum de finesse et de fraîcheur. Ajoutez à cela leur ferveur pour l'agriculture biologique et biodynamique, un grand respect pour l'équilibre de l'écosystème en place et vous obtenez des vins qui sont vrais et qui respirent le terroir du massif d'Uchaux.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	La Cabotte
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	50% grenache, 50% syrah
Appellation	Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	14 à 16 °C		

Description

Oeil

Robe pourpre foncée aux beaux reflets violets

Nez

Nez complexe de fruits noirs: mûres, cassis et des notes florales rappelant la rose.

Bouche

Rond en bouche, fruits mûrs bien pressant, rehaussé d'épices. Belle maturité des tanins, racés et fondus. Finale longue et suave.

Accord mets/vin

Idéal avec le canard, l'agneau et le gibier.

Commentaires

Terroir: Le terroir de notre Massif d'Uchaux est composé de grès siliceux et de grès calcaires datés du Crétacé supérieur de la fin de l'ère secondaire. Ces sols caillouteux argilo-sableux facilitent un bon enracinement et permettent un régime hydrique équilibré. Vinification / Élevage: Cuvée parcellaire, notre Gabriel est issu des cépages Grenache et Syrah. L'assemblage est effectué en raisin lors de la mise en cuve. L'éraflage n'est pas systématiquement recherché. La cuvaison est longue et douce en cuve ouverte thermorégulée, accompagné de plusieurs pigeages quotidiens. Assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Élevage de 14 à 18 mois partiellement en fût de chêne. Sucre résiduel: moins de 2 g/l

En une ligne