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

Irancy rouge

ROU158

Historique

En seulement 3 ans, le Domaine Les Temps Perdus est devenu l'un des chouchous de Chablis. L'explication en est simple : Un travail très rigoureux dans les vignes, respect absolu du terroir Chablisien (tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis). Les vignes sont situées à Préhy, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a certainement aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de travailler en biologique.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	90% pinot noir, 10% césar
Appellation	Irancy	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	13 à 16°C		

Description

Oeil

Robe rubis intense, limpide et brillante

Nez

Nez très expressif aux arômes de fruits rouges et noirs gourmands (framboise, cerise, mûre, cassis), avec une note de sous-bois.

Bouche

Bouche opulente, friande, aux tanins fins et fondus. Elle exprime une intensité aromatique fruitée (cerise, fraise des bois), agrémentée de notes épicées (réglisse, poivre noir. Vin puissant, équilibré par une acidité qui lui assure une excellente garde. Finale ample et persistante.

Accord mets/vin

En accompagnement de charcuterie, pâtés en croûte, travers de porc grillés, gibiers, viandes en sauce ou grillées, salade de légumes frais, fromages.

Commentaires

Terroir: Calcaire kimméridgien Vignes de plus de 40 ans Vendanges: manuelles à maturité optimale, tri, égrappage de 50 % à 100% suivant les millésimes. Vinification: Macération en cuve inox, pigé quotidiennement pendant une semaine, pressurage pneumatique. Vinification en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%. Élevage: 1/3 de la cuvée est élevée en vieux fûts durant 8 à 12 mois avant ré-assemblage, filtration et mise en bouteille. Sucre résiduel: 1,9 g/l

En une ligne