



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



● Le Pistachier Blanc

ROU261

Historique

Situé au cœur de l'appellation Saint-Drézéry où 16 ha sont exploités entre la vigne et l'olivier. Romain Mirabello, le maître de chai, a fait ses preuves chez Chave et Chapoutier. Le Domaine est en conversion biologique et repose sur un terroir traversé par une veine calcaire, des marnes argileuses à flanc de colline. « Une diversité qui façonne l'originalité et la complexité des cuvées du mas de Carrat ».

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Mas de Carrat
Région vinicole	Languedoc	Cépage(s)	100% roussanne
Appellation	Vin de France	Conservation	Entre 3 et 7 ans
Service	6°-8°C		

Description

Oeil

Jolie robe brillante avec des nuances dorées.

Nez

Nez expressif qui évoque la frangipane, le marron glacé, la truffe et le gingembre confit.

Bouche

Bel équilibre en bouche, de la salinité et de l'onctuosité.

Accord mets/vin Poulet à la crème aux épices douces

Commentaires

Saint-Drézéry - Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires caillouteux du quaternaire Âge moyen des vignes : 25 ans Densité de plantation : 6400 pieds/hectare Viticulture: Travail du sol en intégralité rang et cavillon Vendange manuelle en cagettes de 20 kg Rendement 45 hl/hectare Vinification: Pressurage des grappes entières suivi d'un débouillage statique à froid Départ de fermentation en cuve inox avec contrôle des températures Entonnage et fermentation malolactique

En une ligne