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

Branco Vulcanico

ROX029

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits Magazine

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	85% arinto, 15% verdelho
Appellation	I.G. Açores	**Conservation**	
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille claire avec légers reflets verts.

Nez

Au nez, tropical mais intensément maritime, d'ananas et de fruit de la passion entrelacés d'algues, de pierre mouillée et d'embruns.

Bouche

Attaque minérale et saline fraîche, a l'image des cépages et du terroir des Açores.

Accord mets/vin

Idéal avec les huîtres et crustacés. Accompagne bien les salades, poissons grillés et fruits de mer.

Commentaires

Le terroir est unique et inusité. Les vignes sont plantées dans les fissures du roc au pied des volcans, à quelques mètres de l'océan. Les vignes sont protégées des forts vents salins de l'Atlantique par des murs de roches appelés "currais". Au bord de l'océan, là où rien d'autre ne pousserait, les raisins mûrissent autant que le brave climat des Açores le permet. Vendanges manuelles sélectives en paniers de 40 kg. Les grappes sont soigneusement sélectionnées sur une table de tri puis les raisins sont délicatement foulés et transportés vers les cuves de fermentation sans l'aide de pompes. Ils macèrent pendant 3 à 6 heures à basse température et la saignée résultante fermente spontanément à 12°C pour maintenir le potentiel aromatique. Élevage de 8 mois en cuve inox avec contact prolongé sur lies.

En une ligne