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

Ramon Saenz Pequeno Bastion

ROU962

Historique

Depuis plus d'un siècle, la famille Sáenz se consacre à la viticulture. Aujourd'hui encore, les vins sont élaborés selon les méthodes traditionnelles transmises par le grand-père Cesáreo, dont le savoir-faire continue d'inspirer chaque cuvée. Située au pied de la Sierra Cantabria, à la frontière du fleuve Èbre, Bodegas Ramón Sáenz profite d'un microclimat exceptionnel, idéal pour la culture de raisins d'une qualité remarquable. Ramón Sáenz, représentant de la troisième génération, poursuit avec passion cette tradition familiale. Le domaine s'étend sur 10 hectares, répartis en petites parcelles autour de la commune de Baños de Ebro, au cœur de la Rioja Alavesa. Les vignes sont âgées de 35 à 100 ans.

Reconnaissance

Pays	Espagne	**Producteur**	Ramón Sáenz Organic Wines and Vineyards
Région vinicole	Rioja	**Cépage(s)**	85% tempranillo, 15% garnacha
Appellation	DOCa Rioja, sous-zone Rioja Alavesa	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rouge cerise foncé

Nez

Le nez est complexe et intense, avec des notes de fruits rouges et noirs, agrémentées de délicates notes de cuir et de fumée.

Bouche

La bouche révèle des notes boisées épicées et un fruité ample, enrobé de tannins généreux. Un Rioja qui équilibre parfaitement le fruit, le bois et les tannins.

Accord mets/vin

Viandes rouges, idéalement grillées: magret de canard, côtelettes d'agneau Jambon et fromages âgés de vache ou chèvre Risotto de champignon ou aubergine parmigiana sont d'excellents choix

Commentaires

Pequeno Bastion: Un petit vignoble de seulement 1 800 m², entouré d'un mur d'enceinte construit comme une forteresse avec les pierres récupérées lors de la préparation du terrain. Enraciné dans la terre, son périmètre abrite huit oliviers et un figuier qui, ces dernières années, semblent menacés d'extinction dans notre région. Les vignes de Tempranillo produisent des raisins particulièrement petits. Par respect pour la nature. Vendanges: manuelles Production/Élevage : Égrappage à 100% en partie manuellement, grain par grain. Contrôle des températures pour préserver l'expression du fruit, avec foulage et remontages quotidiens. Élevage en fûts de chêne français, durée variable selon les millésimes. Sucre résiduel: 1,3 g/L

En une ligne