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 Piedras Rodantes

ROU964

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

90 points - Guia Penin (mill. 2023)

Pays	Espagne	**Producteur**	Ramón Sáenz Organic Wines and Vineyards
Région vinicole	Rioja	**Cépage(s)**	85% tempranillo, 15% graciano
Appellation	Rioja DOCa	**Conservation**	5-10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rouge cerise

Nez

Nez puissant de fruits confits et d'épices douces

Bouche

Bouche veloutée et dense. Cerise, griotte et chocolat. Acidité fraîche et finale longue avec des tannins distincts mais souples. Assez polyvalent.

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

"Une parcelle particulière en raison de son sol très caillouteux, et également située sur un coteau en pente douce, ce qui fait que les pierres roulent progressivement vers le bas, se concentrant davantage au fond. Mon grand-père maternel, originaire de Villalba de Rioja, a conseillé à mon père de planter du cépage graciano, qui confère à ce vin une couleur et des arômes uniques. Un hommage à toute la famille pour son travail, année après année." Vignoble: Planté en 1976, sur un sol argilo-calcaire très caillouteux. Rendement moyen : 4 000 kg/ha. Vendanges: Manuelles, les raisins sont transportés en caisses de 10 à 15 kg. Vinification: Raisin 100% égrappé, 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 le millésime. Sucre résiduel: 1,3 g/L

En une ligne