



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



## ● Hayes Valley Merlot

ROU026

### Historique

Hayes Valley c'est le tout dernier projet de Clos Lachance qui a l'objectif très ambitieux d'offrir un vin provenant à 100% de leur propriété au même prix que les vins provenant de gros négociants produisant des vins industriels au goût formaté, omniprésents sur le marché californien. Comme si ce n'était pas assez, le vin est produit en plus dans le respect du développement durable (sustainable). Rien n'est laissé au hasard, que ce soit l'étiquette en papier recyclé, l'encre naturelle qui n'est pas traitée chimiquement, le verre léger pour la bouteille, l'eau est recyclée et l'électricité provient d'énergie renouvelable.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Hayes Valley
<b>Région viticole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	100% merlot
<b>Appellation</b>	Central Coast	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	15 - 16°C		

### Description

#### Oeil

Couleur rouge vif et bord légèrement opaque

#### Nez

Arômes de prune, cerise et moka.

#### Bouche

En bouche, la framboises et le cèdre sont présents avec un soupçon de tabac. Un vin structuré avec une acidité et des tanins moyens et une longue finale.

### Accord mets/vin

Poulet rôti au thym, carré d'agneau en croûte d'épices, côte de boeuf, côtes levées, gigot d'agneau, canard laqué à l'orange, rôti de boeuf aux champignons, etc.

### Commentaires

Les vignes sont situées dans la limite nord de la Central Coast, cette région côtière est reconnue pour ses nuits fraîches et brumeuses et ses journées chaudes et ensoleillées...conditions idéales pour produire des raisins donnant des vins fins et élégants. • Tous les raisins entrant dans ce vin sont récoltés à la main et triés deux fois avant d'être vinifiés séparément par parcelles. Les raisins sont d'abord macérés à froid et par la suite la fermentation se fait en cuves inox. Lorsque la fermentation est à son maximum, 4 remontages/pigeages sont effectués par jour. Ensuite le vin complète sa fermentation malolactique et il est mis en barrique pour une période de 14 mois. Taux de sucre résiduel: 0.2g/L

### En une ligne

Un merlot très rond, moyennement corsé avec beaucoup de fruits mûrs au nez et en bouche avec une finale légèrement boisée.