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

Anjou Villages (Cab Franc/Sauv)

ROU374

Historique

Situé en plein sud de l'Anjou, à la source du Layon, le domaine de la famille Denis en est à sa quatrième génération. Comme les précédentes, la génération actuelle perpétue les valeurs de proximité de la nature, du respect des terres et de la biodiversité qu'elle abrite en pratiquant une viticulture raisonnée, sans intervention inutile. De plus, le domaine profite de températures clémentes à la pluviométrie modérée, de conditions géologiques extrêmement favorables ainsi que de la proximité de l'océan Atlantique. Ce terroir remarquable permet d'élaborer des vins subtilement expressifs, aux caractères délicats ou fortement prononcés. En 2018, le vignoble s'est engagé dans une démarche de Haute Valeur Environnementale (HVE).

Reconnaissance

Médaille d'argent - Concours des Ligers 2023 (mill. 2021) Médaille d'Or - Concours Interloire 2023 (mill. 2021)

Pays	France	**Producteur**	Famille Denis
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc
Appellation	AOC Anjou Villages	**Conservation**	6 à 10 ans
Service	servir entre 17 et 18 °C		

Description

Oeil

Une robe profonde, grenat sombre, à l'aspect velouté.

Nez

Un nez intense et puissant, dominé par les fruits rouges et noirs cuits, le chocolat.

Bouche

Une attaque affirmant une continuité et une plénitude des arômes. Une fin de bouche ample et longue.

Accord mets/vin

gibiers, viandes rouges, fromages

Commentaires

Terroir : roches éruptives Récolte : mécanique, lorsque les raisins sont à la limite de la surmaturité Vinification : la vendange est d'abord égrappée. Puis, vinification variable selon les années : adaptation de la durée de macération (de 10 à 20 jours) en cuves inox ou Rotomatic. Brassage à l'air et remontages pour extraire la structure du vin et ses arômes. Fermentation et transformation malolactique exclusivement en cuve. Élevage de 6 mois en barriques pour 50 % de la cuvée. Mise en bouteilles au début de l'été, puis mise au repos pendant un an dans les caves avant leur commercialisation. Sucre résiduel: 0.1 g/l

En une ligne