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

Blanc Le Loup y es-tu?

ROU170

Historique

C'est en 1970 que Jean Orliac découvre un vignoble d'exception situé au pied des falaises de L'Hortus et du Pic St-Loup. Le potentiel qualitatif saute tout de suite aux yeux de ce jeune vigneron. Les éboulis calcaire et le microclimat de l'endroit lui donneront raison. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Yves et Marie qui ont pris les rennes du domaine pour le pousser à un nouveau sommet de qualité.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine de l'Hortus
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	80% sauvignon, 20% muscat petit grain
Appellation	Vin de France	**Conservation**	3 ans
Service	8°C		

Description

Oeil

Jaune pâle à reflets verts.

Nez

Très explosif sur des notes d'agrumes, de fruit de la passion, d'ananas et de pomme verte. À l'aération des notes d'herbe fraîche et de fleur de pommier apparaissent.

Bouche

Aussi explosive qu'au nez. La bouche est suave à souhait. L'acidité contrebalance les notes fruitées apportées par ce trio rare de cépages aromatiques.

Accord mets/vin

Calmars grillés, frits ou encore farci. Pétoncle à la plancha sur une salade d'agrumes, brochette de fruits de mer, fish&chips, poulet sauté à l'asiatique, vaste gamme de sushis.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.5 g/L Cuvée produit par le Domaine de L'Hortus. Avec cette cuvée, Yves Orliac veut réhabiliter le vin de plaisir. L'accent est mis sur le côté croquant du fruit pour produire un vin immédiatement accessible et terriblement charmeur. À boire sans retenue. Jeunes vignes de 10 à 15 ans provenant du Lieu-dit : Le Mazet. Vignoble en coteau en bas de pente sur sol calcaire. Exposition Est. Densité de plantation : 7150pieds/hectare. Viticulture : Apport annuel de compost organique, enherbement hivernal, taille très soignée en simple cordon de Royat, ébourgeonnage, labours au printemps, palissage très rigoureux. Vinification – élevage : Récolte mi-août, débourbage à froid, fermentation de 3 à 4 semaines, soutirage dès la fin de la fermentation, élevage en cuve inox.

En une ligne

Le blanc parfait pour toutes les occasions. Explosion d'agrumes, de fruits tropicaux et de fleurs blanches soutenue par une bouche fraîche. Pur vin de plaisir.