



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



● Merinos rouge

ROU191

Historique

La Cuvée Merinos est le nouveau projet de la famille Gassier; une grande famille de vigneron. Avec Merinos, il cherche à faire un vin biologique tout en fraîcheur avec des degrés d'alcool bas, très peu de sulfites et une très grande place laissée à la pureté de fruit.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Famille Gassier
Région vinicole	Rhône	Cépage(s)	60% syrah, 20% grenache, 10% carignan, 10% merlot
Appellation	Vin de France	Conservation	4 à 5 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Rouge violine brillant

Nez

Petits fruits noirs comme le bleuet, le cassis et la cerise accompagné de notes épicées de poivre, de thym et de laurier.

Bouche

Fraîche et gourmande. Les tannins sont souples et donnent une impression de rondeur. Des effluves de réglisse apportent une belle dimension à ce vin de plaisir.

Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, pizza avec saucisses italiennes, charcuteries, fromage de peu à moyennement relevé.

Commentaires

Travail du vignoble & de cave : - Vin biologique certifié. - Récolte à maturité pelliculaire et aromatique. - Erafage à 100% des raisins et encuvage en baies entières sans ajout de sulfites. - Macération pré-fermentaire à froid pour maximiser l'extraction d'arômes et de couleur. - Fermentation régulée à 25°C avec extraction limitée en levure indigènes. - Macération courte (10 jours) pour favoriser la souplesse. - Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol.

En une ligne

L'exemple même du vrai vin de plaisir biologique. Utilisation minimaliste de soufre pour arriver à un vin gourmand et charmeur à la texture veloutée.