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

Meursault Les Pellans

ROU295

Historique

En 1947, Gabriel Liogier d'Ardhuy est embauché par Pierre André en tant qu'ingénieur agronome et œnologue pour prendre en charge le domaine viticole, la vinification et l'élevage de ses vins. A l'occasion des vendanges exceptionnelles du millésime 1947, Pierre André qui résidait à Paris vient en Bourgogne accompagné de sa fille aînée Eliane pour superviser le tout. Coup de foudre entre Eliane et Gabriel qui se marieront en mai 1948. De leur amour naissent aussi 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fières de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine D'ARDHUY
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Meursault	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	12°C		

Description

Oeil

Robe jaune dorée, limpide

Nez

Le nez est ouvert est plaisant sur des notes de fruits frais (poire) et de fleurs jaunes rehaussé de notes grillées.

Bouche

L'attaque est franche et bien équilibrée, beaucoup de finesse et d'élégance. Le vin est racé avec un beau volume en bouche et une belle longueur sur des notes de noisette.

Accord mets/vin

A apprécier sur un foie gras, des poissons mais aussi des viandes blanches comme un poulet à la crème ou une blanquette de veau.

Commentaires

L'âge moyen de la vigne est de 40 ans. Sol caillouteux de type argilo-calcaire. Exposition plein est, dans le bas du village sur un relief relativement plat. Vinification: Les raisins sont vendangés à la main, puis triés. Le pressurage se déroule ensuite en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures. Après la vinification, le vin a été élevé pendant 12 mois, en fût neuf (25%) et de un et deux vins.

En une ligne