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

Petit Clocher Sauvignon Blanc

ROU375

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

Pays	France	**Producteur**	Famille Denis
Région vinicole	Loire	**Cépage(s)**	100% sauvignon blanc
Appellation	IGP Val de Loire	**Conservation**	2 à 3 ans
Service	Entre 10 et 12 °C		

Description

Oeil

Une robe cristalline, jaune pâle aux reflets gris.

Nez

Un nez expressif, composé de pêches blanches, d'amande et de chèvrefeuille.

Bouche

Une attaque franche, tendue, une longue persistance. En finale : une pointe mentholée. Un vin tonique, rond et équilibré où les arômes de fruits prennent toute leur ampleur.

Accord mets/vin

Plateau de fromages, asperges de printemps, caviar d'aubergines

Commentaires

Sucre résiduel: moins d'1 g/l Terroir: schistes dégradés Vinification: dès son arrivée à la cave, le raisin subit une macération pelliculaire pendant 12 heures, avec contrôle des températures, pour extraire les arômes variétaux du Sauvignon. Fermentation à basse température (14°) pendant deux semaines. Élevage court en cuve inox, puis mise en bouteilles en janvier.

En une ligne