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

Dut'un

ROU794

Historique

"Les grands vins se font sur de grands terroirs. L'élément fondamental est toujours la terre." C'est ce que Gianfranco Gallo aime répéter. Le vigneron se consacre à la production de vins exceptionnels qui représentent le terroir unique et les particularités du cépage. Vie di Romans est synonyme de qualité supérieure et est depuis longtemps l'un des fleurons de la scène viticole italienne.

Reconnaissance

94 points - James Suckling (mill. 2018) 93 points - James Suckling (mill. 2017) 5 Grappoli (Excellent) - Bibenda (mill. 2017) 93 points - Luca Maroni (mill. 2017)

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	50% chardonnay, 50% sauvignon blanc
Appellation	Friuli-Venezia-Giulia	**Conservation**	Jusqu'à 20 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Jaune paille intense

Nez

Au nez, il libère immédiatement des notes très enveloppantes et beurrées, qui incluent en finale des fruits secs comme l'amande, des fruits exotiques mûrs vifs, de la menthe odorante et de la sauge.

Bouche

Bouche ample et structurée de fruits blancs mûrs légèrement épicée et minérale. Acidité très bien équilibrée et belle minéralité. Une finale très persistante également en bouche, pour un goût long et élégant, granuleux et très savoureux.

Accord mets/vin

Idéal avec les plats de poissons: entrées chaudes, tartares, pâtes, poisson fumé. Risotto aux fruits de mer et légumes en tempura légers.

Commentaires

Les raisins proviennent du vignoble de 1.3 hectares de Vie di Romans, situé à 31 mètres d'altitude, sur la commune de Mariano del Friuli. L'âge moyen des vignes est de 28 ans. Elles sont plantées à une densité de 6 000 pieds par hectare. La méthode de dressage utilisée est le Guyot simple avec élagage à éperons. Le sol est argileux moyen à profond avec une texture modérément caillouteuse. Il a une teinte rougeâtre en raison de la présence d'oxydes ferreux et d'aluminium. Après éraflage et foulage, les raisins subissent une macération pré-fermentaire à 8°C pendant 20 heures. La fermentation se fait en cuves d'acier inoxydable sur une période de 20 jours à des températures de 16°C à 19°C avec des levures sélectionnées. Aucune fermentation malolactique. Le vin vieillit 10 mois sur lies en barriques de chêne français (20% neuves) avant clarification et mise en bouteille suivi de 20 mois de vieillissement supplémentaires en bouteille avant sa mise en vente. Vin végan Sucre résiduel 1.2 g/l

En une ligne