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

Vie di Romans Chardonnay

ROU792

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

2022: 94 pts Vinous; 94 pts Veronelli ; 93 pts Parker; 94 pts James Suckling; 95 pts Falstaff; 90 pts Wine Spectator 2020: 95 pts James Suckling 2019: 94 pts James Suckling; 91 pts Wine and Spirits 2018: 95 pts Robert Parker ; 94 pts James Suckling ; James Suckling - TOP 100 value wines 2020

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	100% chardonnay
Appellation	Isonzo del Friuli	**Conservation**	Environ 10 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Pâle robe dorée

Nez

Nez subtil et élégant de fleurs d'été, d'acacia et notes de chèvrefeuille.

Bouche

Le vin est légèrement épicé, l'élevage judicieux en chêne apportant des notes de vanille et de cannelle. Il montre de jolis caractères beurrés, miellés et floraux, le tout relevé en finale par une fraîcheur vive caractéristique de cette région d'Italie.

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 9,95 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 20 ans. Elles sont plantées à une densité de 6 000 à 7 800 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 huit mois de vieillissement supplémentaires en bouteille avant sa mise en vente. Sucre résiduel: 1 g/L

En une ligne