



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



● Negre Tradicio BIO

12485623

Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes. 1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest. 2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale. 3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768. 4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qu'il soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

Reconnaissance

Robert Parker : Blanc Seleccio 2012 : 89% Negre Tradiccio 2008 : 90% Cava Grand Reserva Brut Nature : 91%

Pays	Espagne	Producteur	Can Feixes
Région viticole	Penedès	Cépage(s)	38% tempranillo, 32% merlot, 22% cabernet sauvignon, 8% petit verdot
Appellation	D.O. Penedès	Conservation	Environ 10 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis profond

Nez

Bouquet complexe de fruits bien mûrs (bleuet et mûre) avec des notes de pétales de roses, de prune, vanille, tabac blond suivi à l'aération d'arômes de cèdre et d'anis.

Bouche

On retrouve en bouche les arômes intenses du nez. Le style est plus marqué par la finesse et l'élégance que par la puissance. Bel équilibre sur des tannins fondus.

Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Sucre résiduel: 1 g/L Vignoble biologique - Récolte à la main - Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. - Égrappage, macération et fermentation en cuve inox thermo-régulée - Élevage : 7 mois en cuve inox + 12 mois en petites barriques française + 6 mois en bouteille avant la mise en vente

En une ligne

Vin toute en finesse dans un style rappelant Bordeaux par son côté classique et raffiné.