

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





Palpite Blanc Reserve

ROX004

Historique

António Maçanita, fondateur et producteur de Fitapreta, est un leader dans l'industrie vinicole portugaise. Ses vins sont constamment reconnus lors de prestigieuses compétitions ou dans les ouvrages spécialisés. En 2004, à l'âge de 24 ans, il fonde Fitapreta en compagnie de David Booth, un viticulteur Anglais. Ils connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent le trophée pour le prix Alentejo par le International Wine Challenge.

Reconnaissance

Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos 90 points - Robert Parker (mill 2019 et 2021)

Pays	Portugal	Producteur	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	Cépage(s)	52% arinto, 48% vieilles vignes (Alicante Branco, Trincadeira das Pratas, Roupeiro, Rabo de Ovelha)
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	5 à 8 ans
Service	12°C		

Description

Oeil

Or doré

Nez

Nez intense et complexe avec des notes d'épices, pamplemousse et crème.

Bouche

Une sensation de plénitude et texture en bouche. Ce vin présente un bel équilibre de richesse et d'acidité intenses qui s'étendent jusqu'à une finale persistante.

Accord mets/vin

Plateau de fruits de mer, crustacés, poissons blancs, assiette de crevettes, tempura de légumes, sushi, saumon fumé, tartare de saumon, ravioli d'homard, Crab Cake.

Commentaires

Blanc élaboré à partir de cépages traditionnels de l'Alentejo : Arinto et vieilles vignes, avec une intervention minimale, sans ajout de dioxyde de soufre jusqu'à la fin de la fermentation et fermentation spontanée en fûts et long vieillissement sur lies. Vendanges manuelles nocturnes, tri sur table, pressurage direct sans foulage et débourbage à froid pendant environ 12 heures, sans intrants. Fermentation spontanée en barriques sans contrôle de température. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Élevage: 12 mois sur lies fines, sans bâtonnage en 80% fûts usagés et 20% fûts neufs de chêne français. Sucre résiduel: 0,8g/L

En une ligne