



ROQUETTE & CAZES



ROQUETTE E CAZES

DOURO DOC 2012

Un assemblage unique de trois cépages, deux familles et un terroir d'exception...

Depuis 2002, les familles Roquette (Quinta do Crasto - Douro) et Cazes (Château Lynch-Bages - Pauillac) travaillent main dans la main à la production de grands vins qui allient les caractéristiques naturelles et uniques du Douro au savoir-faire de la famille Cazes dans l'élaboration de grands vins de Bordeaux.

Les deux partenaires ouvrent un nouveau chapitre: Roquette e Cazes, qui a bénéficié de l'expérience acquise avec Xisto, se démarque essentiellement par le fait qu'il est gardé plus longtemps en bouteille. Il est donc prêt à boire dès sa commercialisation.

Age des Vignes : 28 ans

Directeurs techniques: Daniel Llose and Manuel Lobo

Sol: Schiste

Vinification technique

Les raisins proviennent de deux vignes situées dans deux zones distinctes de la vallée du Douro : la Cima Corgo et le Douro Superior. Les variétés de raisins sont plantées séparément et les vendanges interviennent à maturité optimale. Les grappes sont acheminées dans le chai de vinification de Quinta do Crasto dans des caquettes de 25 kg. Après un tri rigoureux, les raisins sont écrasés et transférés dans des cuves coniques en acier inoxydable. Débute alors une longue période de fermentation marquée par le délestage.

Note de dégustation

Le vin présente une robe de couleur pourpre. Le nez, complexe, révèle un bouquet de fruit frais mêlé à d'élégantes notes de violettes et d'épices. L'attaque, élégante, révèle des tannins soyeux qui viennent parfaire la structure de ce vin. En bouche, ce millésime dévoile des arômes de fruits rouges. La finale est élégante avec une remarquable persistance aromatique.

Elevage

16 à 18 mois en barriques de chêne français (70 % neuf, 30 % d'un vin)

18 mois en bouteille (dans un chai à température contrôlée)

Cépages

60% Touriga Nacional ; 15% Touriga Franca ; 25% Tinta Roriz

Analyse

14.5% vol.

