



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR FINCAS

ALFREDO ROCA

SAN RAFAEL, ARGENTINE

AU PIED DES ANDES DEPUIS 1905

Ce n'est pas d'hier que les Roca cultivent la vigne en Argentine ! Présente depuis 4 générations à San Rafael, la famille dirige une exploitation de 114 hectares située à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Tirant bénéfice de ce climat frais et du sol riche en minéraux, Alfredo Roca propose des vins qui s'affirment, riches en texture et en arômes. Les faibles précipitations, l'ensoleillement intense et les nuits fraîches sont typiques de ce terroir et favorisent la maturation lente du raisin. La famille a su transmettre sa passion du vin de père en fils, sans pour autant laisser de côté l'innovation. Ainsi, même si les chais construits en 1905 témoignent d'une tradition vinicole longue de quatre générations, des installations à la pointe de la technologie permettent désormais l'élaboration de vins modernes.

LE VIN

Ce Pinot Noir provient des vignobles Finca La Perseverancia, au coeur de San Rafael, la sous-région la plus au sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à une altitude de 800 mètres, aux pieds de la majestueuse cordillère des Andes. Beaucoup plus haut, la rivière Diamante, prend sa source dans la lagune du même nom (à 3250 mètres), dévalant des gorges époustouflantes, pour

s'épuiser en perdant ses eaux par infiltration. L'irrigation naturelle des vignes d'Alfredo Roca est ainsi assurée par ces eaux de ruissellement extrêmement riches en minéraux, procurant une superbe touche minérale aux vins du domaine. Les pluies y sont minimales et les nuits sont fraîches ce qui permet une maturation lente et optimale des raisins. On obtient ainsi une matière première de très grande qualité. Lors de la vinification, la famille Roca applique tout son savoir-faire et son attention pour obtenir un Pinot Noir au fruit très pur. Un élevage de 8 mois en fûts usagés lui confère un boisé subtil. À la fois fruité et élégant, il offre beaucoup de plaisir pour le petit prix demandé. Parfait avec les grillades !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Climat : tempéré
- Élevage : 8 mois en fûts de chêne usagés
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +12671320

