

Romanin

I.G.P. ALPILLES
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2023



Nature du sol

Sablo-Limono-Argileux.

Cépages

100 % Rolle.

Degré alcoolique

14% vol

Élevage et vinification

Vendanges manuelles puis refroidies en chambre froide (10 °C environ) pendant 24 heures.

Débordage naturel à 10 °C et fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C en cuves inox.

Blocage de la fermentation malolactique.

Élevage sur lies fines durant 5 mois en cuve inox avec opérations de bâtonnage.

Commentaires de dégustation

La robe est jaune pâle aux reflets verts.

Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches tels que le muguet et le jasmin expriment la complexité aromatique de cette cuvée.

L'attaque est vive sur des notes de pomme acidulée.

La bouche est équilibrée entre rondeur et minéralité qui lui confère une belle longueur.

Accords mets et vin

Cette cuvée est idéale avec un tataki de thon ou un œuf parfait.

Temps de garde : 2 à 3 ans

