

Romanin

I.G.P. ALPILLES
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2023



Nature du sol

Brun Calcaire d'origine Colluviale, sablo-Caillouteux.

Cépages

Syrah 59%, Grenache 29%, Mourvèdre 12%

Degré alcoolique

13% vol

Élevage et vinification

Vendanges manuelles.

Vinification entre 24 et 26 °C avec macération totale du raisin entre 21 et 28 jours.

Pigeages journaliers.

Fermentation alcoolique puis fermentation malolactique.

Élevage durant 5 mois en cuves inox.

Commentaires de dégustation

La robe est rouge grenat avec des reflets violines d'une belle brillance.

Le nez aromatique révèle des fruits rouges frais comme la myrtille et le cassis, et mûrs tels que la fraise compotée. Des senteurs de violette sont également présentes.

La bouche est souple aux saveurs gourmandes et fumées.

Accords mets et vin

Cette cuvée s'accompagne parfaitement avec des cailles rôties au four accompagnées de noix et de pruneaux.

Temps de garde : 2 à 3 ans

