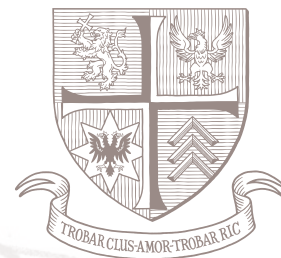


# CHATEAU ★ ROMANIN



## CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE 2020 A.O.P. LES BAUX-DE-PROVENCE



### Nature du sol

Calcaire, sablo-limono-argileux et caillouteux.

### Cépages

50% Mourvèdre, 35% Syrah et 15% Cabernet Sauvignon

### Degré alcoolique

13.5° vol

### Élevage et vinification

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique à une température entre 24 et 26°C avec une macération totale du raisin de 20 à 25 jours.

Pigeages quotidiens.

Fermentation malolactique.

Elevage 12 mois en cuves inox et 12 mois en foudres.

### Commentaires de dégustation

La robe est de couleur rubis, avec une belle brillance.

Le nez est aromatique sur les fruits rouges : framboise, mûre, groseille, réhaussé par des notes épicées telles que le genièvre. L'attaque est souple et équilibrée.

La bouche est ample et soyeuse sur des notes de chocolat et de tabac.

La finale est longue avec des tanins fondus.

### Accords mets et vin

Cette cuvée s'accorde à l'apéritif avec des tapas et en plat avec un canard laqué à l'orange.

### Potentiel de garde

8 ans



FR-BIO-01  
agriculture France  
VIN BIOLOGIQUE



agriculture biodynamique



BIODYVIN