

ROMANIN

I.G.P. ALPILLES

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

2017



Nature du sol

Brun Calcaire d'origine Colluviale,
Sablo-Caillouteux.

Cépages

Mourvèdre 47%, Cunoise 23%,
Cabernet Sauvignon 23% et Grenache 7%.

Production

26.000 bouteilles de 750 ml.

Dates des Vendanges

Mourvèdre : 5 septembre, Cunoise : 4 septembre, Cabernet
Sauvignon : 29 août et Grenache : 21 août.

Élevage et vinification

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

Tri manuel des grappes.

Pressurage long en grappes entières.

Débourbage naturel à 10°C et fermentation alcoolique
entre 18 et 20°C en cuve inox.

Blocage de la fermentation malolactique.

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

Commentaires de dégustation

La robe est de couleur abricot clair avec une belle brillance.

Le nez est délicat, évocateur de fruits rouge et blanc : framboise,
pêche blanche aux senteurs mentholées.

La bouche est fraîche et ample. La finale est minérale et sur des
notes de cassis légèrement acidulées.

Accords mets et vin

Cette cuvée s'apprécie à l'apéritif avec des légumes croquants :
tomates, carottes et quelques morceaux de fromage
ou avec une salade de fruits frais.

Tarif caveau

Romanin Rosé 750 ml. 12,00 € euros TTC



FR-BIO-01
agriculture France
VIN BIOLOGIQUE

S.C. Château Romanin - Route de Cavaillon - CS 7000
13210 Saint-Rémy-de-Provence Cedex

Tél: +33 (0)4 90 92 45 87 - Fax: +33 (0)4 90 92 24 36

E-Mail: contact@ChateauRomanin.fr - www.ChateauRomanin.com

CHATEAU
ROMANIN

30 ANS
DE BIODYNAMIE

CHATEAU
ROMANIN
1988-2018