

Romanin Rosé 2018

IGP Alpilles

Nature du sol : Brun Calcaire d'origine Colluviale, Sablo-Caillouteux.

Cépages : Grenache 37%, Mourvèdre 26%, Cabernet Sauvignon 22% et Counoise 15%.

Production : 33 800 bouteilles de 750ml.

Dates des vendanges : Grenache : 3 septembre, Mourvèdre : 13 septembre, Cabernet Sauvignon : 20 septembre et Counoise : 11 septembre.

Élevage et vinification :

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

Tri manuel des grappes.

Pressurage long en grappes entières.

Débouillage 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 6 mois en cuves inox avec opération de bâtonnage.

Commentaires de dégustation :

La robe est rose saumonée avec une belle brillance

Le nez développe des senteurs fruitées : pêche, abricot, fraises des bois et florales : lilas, glycine et muguet.

La bouche est fraîche et tendue. La finale est minérale sur des arômes de fraises et abricots délicatement caramélisés.

Accords mets et vin :

Cette cuvée se déguste avec une verrine de tartare de thon rouge au gingembre, avec une anchoïade, un aïoli ou avec un financier à la pistache.

Potentiel de garde : 3-4 ans

Tarif Caveau :

Romanin Rosé 2018 – 750 ml.12,60€ TTC

