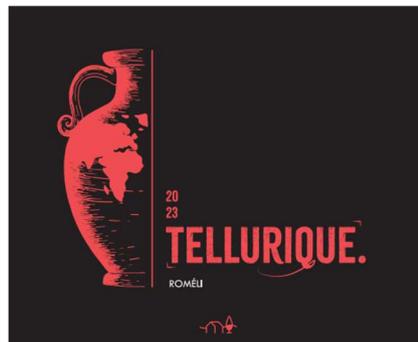


VIN DE FRANCE TELLURIQUE 2023



FICHE TECHNIQUE

VIGNOBLE

Le Domaine Roméli est situé rive droite du Tarn sur les premiers coteaux du Gaillacois. 14 HA de propriété composée de prairie, de 6.5 HA de vigne bordée par les bois et d'une petite maison et son cyprès en son cœur. (Logo du domaine).

Adhésion à la charte des vignerons indépendants.

En conversion vers l'agriculture biologique depuis Août 2022...

Appellation : VDF Rouge

Cépages : Syrah

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 22 ans

Rendements : 25 hl/ha

Conduite : 2^{ème} année de conversion en AB

Jarre en grès de 500 L



VINIFICATION

Fermentation alcoolique (FA) thermorégulée à 24°C avec quelques remontages légers.

Levures indigènes. Fermentation malolactique et élevage en Jarre de Grès pendant 13 mois. Pas de filtration.

Paramètres analytiques



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe rubis. 1^{er} nez florale (violette) suivi par des arômes de fruits rouges et noirs. Le deuxième nez est plus complexe avec des notes épicées, sous-bois voire truffé.

Bouche ronde, de la longueur et des tanins soyeux. De jolis fruits rouges, groseilles/mûres notamment avec une petite minéralité sur la fin.

Accords mets et vins : Charcuteries, viandes, fromages, chocolats noirs.

Garde : 4 ans.

Service : 15/16 °C. Idéal de décanter le vin avant de le déguster. Servir dans verres évasés.

Lot : 660 bouteilles de 75cl.

Dépôt vente : Roman TARTARIN, 531 rue du Pouget, 81150 Fayssac.

Ou Chemin de Durantou, 81140 Cahuzac sur Vère.

(Me contacter si possible avant de venir)



Suivez-nous sur les réseaux sociaux :  
www.domaineromeli.com

