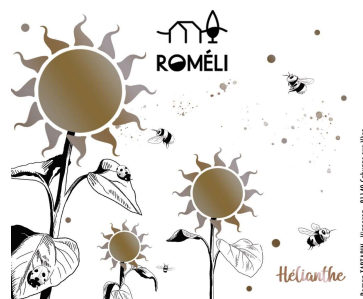


IGP Côtes du Tarn HELIANTHE 2022



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 et démarrage du parcours de conversion en agriculture biologique en 2022...

Appellation : IGP Côtes du Tarn demi-sec

Cépages : Muscadelle et Loin de L'œil

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Gobelet

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 50 ans

Rendements : 20 hl/ha

Conduite : 1ère année de conversion en AB

Pied de Loin de l'œil en gobelet



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale. Pressurage direct. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique à 17°C d'environ 3 semaines. Soutirage suivie de 6 mois d'élevage en cuve. Ajustement du sucre résiduel par édulcoration au MCR* bio. Filtration serrée avant mise en bouteille début avril.

Paramètres analytiques

12,5 % vol / 0.11 g.L AV / 17.6 g/L SR**

118 mg. L So2 Total**

*Moût concentré rectifié de jus de raisin **Sucre résiduel***Sulfites

DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe jaune soutenue. Nez aux arômes de fruits à chair blanche : pêche, abricot. Bouche ample, bien équilibrée aux notes abricotées, pêche et une touche exotique en finale.

Accords mets et vins : Apéritifs, associations sucrées-salées, plats orientaux et desserts.


Garde : 5 ans

Service : 8/10 °C.

Lot : 1189 bouteilles de 75cl.

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



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

