



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 : AOP Gaillac rouge

Cépages : Duras et Syrah

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 20 ans

Rendements : 30 hl/ha

Conduite : 1^{ère} année de conversion en AB

Parcelle de Syrah avec vue sur le Château de Mauriac



VINIFICATION

Fermentation alcoolique (FA) thermorégulée à 24°C avec quelques remontages légers. Décuvage au 2/3 de la FA et fin de fermentation en phase liquide avec 10 % des presses réincorporées. Collage* en sortie d'hiver pour affiner les tanins. Filtration lâche avant la mise en bouteille.

Paramètres analytiques

14 % vol / 0.40 g.L AV/38 mg. L So2**Total
*Albumine d'œuf **Sulfites



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe grenat, brillante avec des reflets violacés. 1^{er} nez fruits rouges. Bouquet plus épicé. Bouche pleine et franche, bien équilibrée entre le volume et les tanins jeunes. Arômes de fruits rouges avec une finale poivrée et légèrement réglissée.

Accords mets et vins : Viandes rouges, gibiers, grillades, fromages, chocolats noirs...

Garde : 5 ans.

Service : 16/18 °C. Ouvrir le vin 2 heures avant et le carafier 1 heure avant de le déguster !!

Lot : 4000 bouteilles de 75cl.

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

