



AOP GAILLAC ARMAGEDDON 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 : AOP Gaillac rosé

Cépages : Duras et Gamay

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 20 ans et 35 ans

Rendements : 30 hl/ha

Conduite : 1ère année de conversion en AB

Parcelle de Gamay entouré des bois



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale. 80 % par pressurage direct et 20% de Duras par saigné réincorporé. Débourage statique. Fermentation alcoolique à basse température (14 °C) avec levures indigènes pendant les 2/3 de la FA. Mise en suspension des lies fines régulièrement pendant les 15 jours suivant la FA puis soutirage. Elevage en cuve de 5 mois, filtration légère et mise en bouteille fin mars.

Paramètres analytiques

13 % vol / 0.14 g.L AV / 80 mg. L So2* Total
*Sulfites



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe groseille d'une belle brillance. Nez aromatique sur la fraise et la framboise.

Bouche ronde, gourmande, avec des arômes de fruits rouges et une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Apéritifs, charcuteries, grillades, plats épicés et orientaux.

Garde : 2 à 3 ans

Service : 10/12 °C.

Lot : 1983 bouteilles de 75cl.

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



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

