



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 : 1ère 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...

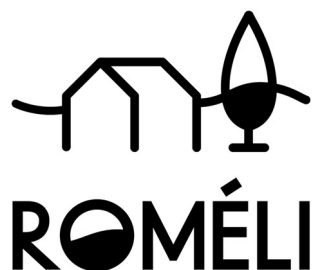
Garde : 5 ans.

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

Lot : 4000 bouteilles de 75cl.

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





AOP GAILLAC VERAISON 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 Premières Côtes

Cépages : Mauzac

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 32 ans

Rendements : 25 hl/ha

Conduite : 1ère année de conversion en AB

Parcelle de Mauzac avec vue sur le Château de Mauriac



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale. Pressurage, débourage statique, réincorporation des bourbes filtrés puis fermentation alcoolique thermorégulée d'environ trois semaines avec levures indigènes. Soutirage suivie de 5 mois d'élevage en cuve. Filtration légère et mise en bouteille fin mars.

Paramètres analytiques

12 % vol / 0.21 g.L AV / 101 mg.L So2* Total
*Sulfites

DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe jaune claire aux reflets verts argentés. 1^{er} Nez délicat sur les fruits blancs, pomme, coing notamment et une finale plus florale, tilleul citronnelle.

Bouche fraîche avec une belle tenue. Les arômes fruités et floraux s'harmonisent élégamment.

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poissons, fromages (comté, cantal et d'autres)

Garde : 3 ans

Service : 10/12 °C.

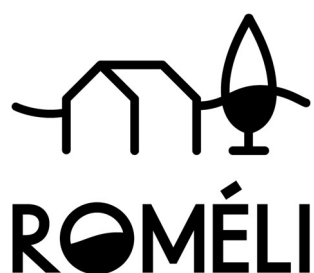
Lot : 2800 bouteilles de 75cl.

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

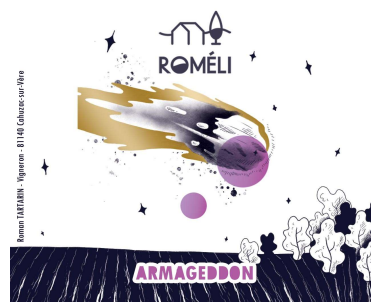


Suivez-nous sur les réseaux sociaux :  
www.domaineromeli.com





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

