



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

