



IGP CÔTES DU TARN BLANC SEC 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 prairies, de 6.5 HA de vignes bordée par les bois et d'une petite maison et son cyprès en son cœur. (Logo du domaine).

Vignerons indépendants et conversion en agriculture biologique depuis août 2022...

Appellation : IGP Côtes du Tarn blanc sec

Cépages : Loin de L'œil/Muscadelle

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Gobelet

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 55 ans

Rendements : 25 hl/ha

Conduite : 1ère année de conversion en AB

Gobelet de Loin de L'œil



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale.

Pressurage direct.

Débouillage statique à froid.

Fermentation alcoolique à 17°C d'environ 3 semaines.

Soutirage et élevage en cuve d'environ 6 mois.

Stabilisation du vin.

Mise en BAG in BOX sur avril.



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe jaune, limpide. Nez aux arômes de pêches et d'abricots.

Bouche aromatique et fruité.

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons, salades de fruits

Garde : 2 ans.

Service : 10°C.

Lot : 250 BIB en 3 L.

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

[Tapez ici]



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

