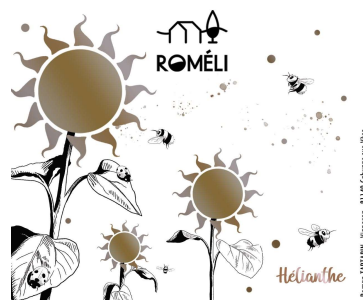


VDF BLANC Demi-sec HELIANTHE 2023



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 : VDF blanc demi-sec

Cépages : Loin de L'œil

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Gobelet

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 50 ans

Rendements : 20 hl/ha

Conduite : 2^{ème} année de conversion en AB

Pied de Loin de l'œil en gobelet



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale. Pressurage direct. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique à 17°C sur trois semaines. Levures indigènes. Arrêt de la fermentation avant la fin pour garder de la sucrosité. Filtration serrée. Elevage en cuve avant mise en bouteille début Mai.

Paramètres analytiques

12 % vol / 0.14 g.L AV / 22 g/L SR*

140 mg. L So2 Total**

*Sucre résiduel**Sulfites



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe jaune soutenue. 1^{er} nez fruité : pomme et pêche puis une pointe exotique sur la fin. Bouche ample, arômes de fruits à chair blanche et l'on retrouve une touche litchi en finale.

Accords mets et vins : Apéritifs, associations sucrées-salées, desserts fruités, fromages persillés



Garde : 5 ans

Service : 8/9 °C. A déguster bien frais !

Lot : 1600 bouteilles de 75cl.

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



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

