



AOP GAILLAC ALUNISSON 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 : 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 : 2ème année de conversion en AB

Parcelle de Syrah avec vue sur le Château de Mauriac



VINIFICATION

Fermentation alcoolique (FA) thermorégulée à 22°C avec quelques remontages légers.

Levures indigènes. 95 % de jus de goutte et 5 % de presse.

Élevage en cuve de 6 mois.

Filtration lâche avant la mise en bouteille.

Paramètres analytiques

13.5 % vol / 0.37 g.L AV / 50 mg. L So2*T.

*Sulfites



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe rubis de belle intensité. Nez fruits rouges frais avec une finale épicée.

Bouche franche, ronde avec un bel équilibre des tanins. Arômes de fruits rouges, groseilles et mûres notamment avec une touche poivrée sur la fin.

Accords mets et vins : Apéros, charcuteries, viandes rouges, grillades, fromages...

Garde : 5 ans.

Service : 15/16 °C. Idéal de décanter le vin avant de le déguster. (15/30 min avant).

Lot : 4000 bouteilles de 75cl.

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



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

