

**DOMAINE DES ROMARINS
COTES DU RHONE, ROUGE, 2018**



Terroir : Terrasses Villafranchiennes du Rhône pour partie, et sols argilo-calcaires d'autre part.

Assemblage : Syrah 45%, Grenache 45%, Carignan 10%

Culture : Vignes âgées de 20 à 30 ans. Relevage de la végétation, travaux en vert soignés. Lutte raisonnée. Rendement : 40-45 hl/ha.

Vinification : Récolte manuelle, vendange égrappée. Vinification des cépages séparés. Vingt jours de macération, avec maintien des températures à 26-28°C et remontages bi-quotidiens.

Elevage six mois sur lies fines, en cuve ciment revêtu. Mise en bouteilles au domaine, conservation dans nos chais à température constante jusqu'à expédition.

Dégustation : La robe rouge vif, tendant sur le violet. Nez de cerise confite et de fraise écrasée, bouche épicée et harmonieuse. Déjà prêt à boire pour les plus gourmands mais avec un potentiel de garde de 2 à 5 ans pour un meilleur équilibre.

Accompagnement : Gigot d'agneau, petits farcis

Production : 35 000 bouteilles

Conditionnement : 75cl. Cartons de 6 et 12 blles couchées.
Disponible aussi en magnums (150cl)

Vin labellisé **Haute Valeur Environnementale**