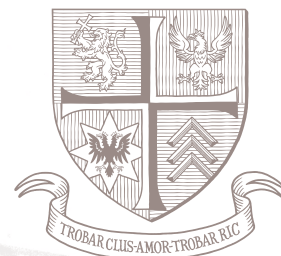


CHATEAU ★ ROMANIN



CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE 2018

A.O.P. LES BAUX-DE-PROVENCE

FICHE TECHNIQUE

Nature du sol

Calcaire, sablo-limono-argileux et caillouteux

Cépages

Syrah 65%, Grenache 18% et Mourvèdre 17%.

Production

35 200 bouteilles de 750ml.

Dates des Vendanges

Syrah : 10, 17, 18 et 24 septembre, Mourvèdre : 27 septembre
et Grenache : 24 septembre.

Élevage et vinification

Vendanges manuelles.

Tri minutieux des raisins sur table puis éraflés et légèrement foulés.
Fermentation alcoolique à une température entre 24 et 26°C avec une
macération totale du raisin de 20 à 25 jours.

Pigeages quotidiens.

Fermentation malolactique et élevage en cuves inox pendant 14 mois.

Commentaires de dégustation

La robe est de couleur grenat avec une belle limpidité, soutenue par un joli
éclat.

Le nez est explosif sur les fruits rouges et noirs : fraise, cerise, cassis, gro-
seille auxquels se fondent des notes de tabac blond, noix de muscade, des
essences de pin d'Alep et de cèdre.

La bouche possède une attaque intensément fruitée : cerise, mûre, myrtille
et prune. Le vin offre une bouche ample, une belle longueur, entre tension
et croquant grâce à un joli velouté. Les tanins sont ciselés et la finale est
minérale sur le silex.

Accords mets et vin

Cette cuvée s'accorde avec un paleron de bœuf Black Angus poêlé, jus au
thym et un risotto crémeux au parmesan, ou avec un poulet aux morilles,
étuves de légumes verts, mousseline de brocolis ou avec un gâteau au chocolat.

Potentiel de garde 10 ans.



S.C. Château Romanin - Route de Cavaillon
CS 7000 - 13210 Saint Rémy-de-Provence Cedex
Tél : +33 (0)4 90 92 45 87 - Fax : +33 (0)4 90 92 24 36
E-Mail : contact@ChateauRomanin.fr
www.ChateauRomanin.com

