

## CHÂTEAU ROMANIN, ALPILLES ROSÉ 2017

**Code SAQ :** 13710853  
**Prix SAQ :** 22.05\$  
**Producteur :** Château Romanin  
**Alcool :** 13%

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Vin rosé spécialité par lot  
**Pays :** France **Région :** Provence **Appellation :** IGP Méditerranée  
**Sol :** Brun Calcaire d'origine Colluviale, sablo-Caillouteux.  
**Cépages :** Mourvèdre 47%, Counoise 23%, Cabernet-sauvignon 23%, Grenache 7%  
**Sucres résiduels :** <1.2 g/L

### A SAVOIR

Certifications Demeter pour les rouges et Biodyvin pour les trois couleurs. Ces organismes accrédités apportent la garantie que le domaine, par le respect d'un cahier des charges très strict, remplit toutes les conditions de l'agriculture en biodynamie.

### ASPECTS TECHNIQUES

Vendanges manuelles puis refroidies en chambre froide (10°C environ) pendant 24h. Tri manuel des grappes. Pressurage long en grappes entières. Débourageage naturel à 10°C et fermentation alcoolique entre 18 et 20°C en cuve inox. Blocage de la fermentation malolactique. Élevage sur lies fines durant 5 mois en cuve inox avec opérations de batonnage.

### DÉGUSTATION

La robe est de couleur abricot clair avec une belle brillance. Le nez est délicat, évocateur de fruits rouge et blanc : framboise, pêche blanche aux senteurs mentholées. La bouche est fraîche et ample. La finale est minérale et sur des notes de cassis légèrement acidulées.

### ACCORDS VINS ET METS

Bouchées de pétoncle poêlé, salsa à la mangue. - Bisque de homard avec rouille sur croûtons. - Bouchées de saumon et salsa fraîche.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir rafraîchi, soit entre 8 et 10°C. Prêt à boire.



FR-BIO-01  
agriculture France  
VIN BIOLOGIQUE

