

CHÂTEAU ROMANIN LES BAUX DE PROVENCE 2017

Code SAQ : 13391047
Prix : 30.25\$
Producteur : SCEA Château Romanin
Alcool : 12.5%



DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité **Produit :** Vin rosé
Pays : France **Région :** Provence **Appellation :** Baux de Provence
Cépage : Grenache 50%, Mourvèdre 20%, Syrah 15%, Counoise 10%
Sol : Calcaire, argileux et caillouteux
Taux de sucre : 1.2 g/L
Certification : Certifié depuis 1988 par Demeter et Biodyvin.

ASPECTS TECHNIQUES

Le Château Romanin s'efforce depuis toujours à une agriculture biologique et propre. Le chai de vinification est équipé d'un pressoir pneumatique, de cuves en inox d'une capacité de 150hl et de cuves en bois de forme tronconique. Un système électronique de sonde est placé dans chaque cuve pour réguler et maîtriser la température de fermentation des jus et ainsi optimiser leur développement aromatique. Élevé sur lies fines 6 mois avec opérations de bâtonnage.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un rosé époustouflant et c'est peu dire!! Déjà en si approchant le nez, de délicats effluves de gelée de groseille et de fleurs d'oranger se dessinent. Après quelques minutes seulement, vous sentirez le parfum suave du miel de tilleul qui s'exprime telle la subtilité d'une brise d'été. L'attaque en bouche est tendre et même voluptueuse, sertie d'une fraîcheur parfaitement intégrée, elle révèle avec fidélité les odeurs perçus au nez. Vous aurez l'impression après chaque gorgée que le vin tapisse encore votre palais de son ampleur.

ACCORDS VINS ET METS

Fidèle compagnon à l'apéro, osez le avec une longe de porc nappée d'une délicate sauce à la crème et à l'orange décorée de quelques brins de romarin frais. Servir à 12 C pour plus de plaisir.

