

AOP GAILLAC « 1ères Côtes » VERAISON 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. **Conversion en agriculture biologique depuis 2022...**

Appellation : AOP Gaillac Premières Côtes

Cépages : Mauzac

Densité : 5000 pieds/ha

Taille : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 33 ans

Rendements : 25 hl/ha

Conduite : 1ère année de conversion en AB

Parcelle de Mauzac avec vue sur le Château de Mauriac



VINIFICATION

Récolte à la fraîcheur matinale. Pressurage, débourage statique, réincorporation des bourbes filtrés puis fermentation alcoolique thermorégulée d'environ un mois avec levures indigènes. Élevage en cuve sur lie fine. Filtration légère et mise en bouteille fin avril.

Paramètres analytiques

12 % vol / 0.17 g.L AV / 67mg.L So2* Total

*Sulfites



DEGUSTATION/CONSEIL DE SERVICE

Robe jaune claire aux reflets verts. Nez délicat sur des notes de poire et de pomme acidulée. Bouche fraîche avec une belle tenue. Bel équilibre entre le fruité, l'acidité et le gras apporté par l'élevage sur lie fine.

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poissons, fromages (comté, cantal et chèvre)



Garde : 2 ans

Service : 10 °C.

Lot : 1730 bouteilles de 75cl.

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



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

