

**DOMAINE DES ROMARINS
COTES DU RHONE VILLAGES « SIGNARGUES », ROUGE**



Terroir : Le plateau de Signargues est constitué de galets roulés déposés par le Rhône qui reposent sur un socle argileux. Ce terroir assure à la vigne une alimentation en eau régulière ainsi qu'une maturation optimale.

Assemblage : Grenache 50 %, Syrah 40 % et Mourvèdre 10 %

Culture : Vignes âgées de 30 à 50 ans. Relevage de la végétation, épamprage et ébourgeonnage. Lutte raisonnée. Rendement 30-35 hl/ha.

Vinification : Récolte manuelle, tri sévère de la vendange, égrappage total. Macération longue (>25 jours), température comprise entre 28 et 30°C, remontages bi-quotidiens, délestages en début de fermentation. Elevé durant un an sur lies fines, en partie en cuve, en partie en demis-muids de chêne âgés d'un à trois millésimes.

Dégustation : Vin complexe de grande concentration. Belle robe sombre. Nez de fruits cuits. En bouche, bel équilibre avec des nuances épicées. Des tanins fins et soyeux en font un vin de garde qui devrait atteindre son optimum entre 5 et 8 ans.

Accompagnement : Perdreaux rôtis.

Production : 6 000 à 9 000 bouteilles

Conditionnement : 75cl, Cartons de 6 ou 12 blles couchées.
Disponible aussi en magnums 150cl et jéroboams 300cl.