



LES ROMAINS

vignes des deux soleils

Il y a presque 20 ans, nous avons eu l'idée d'assembler du Chardonnay et du Viognier. À cette époque, c'était une grande nouveauté. Bruno Le Breton est originaire du Val de Loire où un bon vin blanc se construit sur la fraîcheur naturelle en bouche et se boit avec plaisir grâce à l'élégance de son fruit.

C'est pourquoi il lui est apparu à l'époque que les arômes intenses d'agrumes et d'abricot du Viognier, qui se fanent hélas assez vite, pouvaient se trouver portés et conservés par la structure et la richesse du Chardonnay. La complémentarité de ces cépages est une vraie réussite qui ravi tous les amateurs de blancs fruités et frais.

Nous apprécions Les Romains 'Blanc' à l'apéritif ou sur des poissons grillés, des salades, des toasts ou les fromages.



65% Chardonnay, 35% Viognier



Culture raisonnée



Vinification traditionnelle



13% vol. alc.



À déguster entre 10° et 12°C



Un nez puissant et aromatique des notes de fruits blancs agrémentés de fruits secs



La bouche est fraîche et croquante sur des arômes de pêche, poire, abricot, et de fines notes exotiques



Poissons grillés et crustacés