



LES ROMAINS

vignes des deux soleils

Le secret du Champagne réside dans son pressurage. 2/3 des raisins champenois sont rouges, mais la grande majorité des Champagnes sont blancs. Les Champenois pressent délicatement les raisins rouges à pulpe blanche sans extraire la couleur rouge contenue dans les peaux. Ils appellent cela la 'tête de cuvée'.

Nous suivons la même philosophie pour nos rosés : un pressurage très doux et lent pour n'extraire que le jus contenu dans le cœur du raisin, celui qui est le plus équilibré entre sa fraîcheur naturelle et son fruit très délicat.

Les Romains 'rosé' est un vin qui accompagne tous les bons moments du quotidien. De l'apéritif aux grillades, des salades aux pizzas, j'avoue même retrouver un petit plaisir qui m'était permis quand j'étais jeune, un glaçon dans un fond de rosé pour se rafraîchir.



60% Grenache, 25% Syrah, 5% Merlot



Pressurage direct avec de faibles pressions. Fermentation à basse température (15° à 16°C)



13% vol. alc.



À déguster entre 8° et 10°C



La robe est rose très pâle



Le nez est expressif sur des notes de petits fruits rouges (groseille, fraise) et légères notes agrumes et vanille



La bouche est rafraîchissante, exhale en douceur une profusion aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques



Apéritif, poisson grillé et salades