



# LES ROMAINS

*vignes des deux soleils*

Fermez les yeux et imaginez: au coeur du Languedoc, les cigales chantent, l'air est chaud, le soleil brille. Sur les sentiers de roche calcaire blanche, deux viticulteurs suivent la Via Domitia: la plus ancienne route de France tracée par les Romains dès 118 av. JC. Des points de vue remarquables leur sont offerts et racontent des histoires de familles autour d'un verre de vin: le Pays d'Oc est un vignoble de conquérants et de bâtisseurs.

Les Romains rouge est l'assemblage idéal pour voyager sur les terres du Pays d'Oc : un cabernet sauvignon intense et une touche de merlot velouté.



90% Cabernet Sauvignon 10% Merlot



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois élevage partiel en barriques



14% vol. alc.



A déguster dès maintenant ou conserver 8 ans



La robe est grenat avec des reflets sombres



La bouche est puissante, les épices dansent sur des tanins veloutés



Idéal avec des tians de légumes aux saveurs des herbes de Provence