ROMANUS

ROUGE 2025 – 14,5°- IGP COTES DE THONGUE

Un dîner entre amis, un barbecue soigné ou une grande tablée généreuse et conviviale.

La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins.
Des cuvées authentiques et représentatives de la passion de nos terres.

À vous d'inventer les moments qui vont avec…

Disponible en 75 cl et 150 cl



CÉPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon,
Petit Verdot.

TERROIR

Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
Sol profond, permettant l'exploration du système racinaire et une résistance à la sècheresse estivale.

DÉGUSTATION

Gourmand, ample, équilibré.

Robe rouge rubis.
Le nez se distingue par des arômes puissants de fruits rouges (framboise).
Jolie texture des tanins. Belle longueur en bouche soulignée par une touche épicée.
Finale agrémentée par des notes reglissées
Idéalement servi entre 16°C, se garde jusqu'à cinq ans.

ACCORDS METS & VIN

Agneau grillés, côtes de porc au brasero, thon rouge à la plancha, charcuterie fine.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes.
Raisin égrappé, fermentation en cuve béton thermo-régulée.

CONDITIONNEMENT

Bouchon liège
Bouteille bourgogne allégée: 400 g
Carton 6 bouteilles 75 cl couchées

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet - Route de Fouzilhon 34480 Magalas – Sud de France - +33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindelene.com moulindelene.com