


ROMANUS

ROUGE 2019
IGP CÔTES DE THONGUE

La gamme ORIGINE propose des vins gourmands, généreux, faciles et fruités de tous instants. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en 
50cl, 75cl et 1,5L



CÉPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié.
- Fermentation en cuve béton thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 50lh/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L1007 84 mg/l
- Taux de sucre : 0,61 g/l



DÉGUSTATION

- Gourmand, ample, équilibré.
- Robe rouge rubis.
- Le nez se distingue par des arômes puissants de fruits noirs (cassis) et rouges (framboise),
- Jolie texture des tanins. Belle longueur en bouche soulignée par une touche épicée (cardamome).
- Finale soulignée par des notes de poivre noir.
- Idéalement servi à 16°, ROMANUS se garde jusqu'à cinq ans.



ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées, plateaux de charcuterie, agneau braisé, thon rouge à la plancha, chevreuil sauce airelles



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne allégée 75cl: 400 g
- Bouteille bordelaise 50cl : 370 g
- Bouteille bourgogne 150cl : 1000 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées
- Carton 12 bouteilles 50cl debout
- Carton 3 bouteilles 150cl couchées



PALMARÈS


- **2017** : 85/100 Best Wines of the World « Languedoc Roussillon » (millésime 2014)
- **2017** : 83/100 Decanter (millésime 2015)
- **2017** : sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2015)
- **2016** : Médaille d'Or au Berliner Wein Trophy (millésime 2014)
- **2014** : Médaille d'Argent au Concours National des Vins IGP de France (millésime 2012)
- **2010** : Médaille d'Or Vinalies China (millésime 2009)
- **2010** : Médaille d'Argent Vinalies Internationales (millésime 2009)
- **2010** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2009).
- **2007** : Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2004)
- **2002** : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole (millésime 2001)



ROMANUS

RED 2019
IGP CÔTES DE THONGUE

The ORIGIN range reflects our terroir. Freshness, balance and refinement are the characteristics of our wines. For you to invent moments to go with it...

Available in 
50cl, 75cl and 1,5L



GRAPE VARIETIES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Deep soil perfect for good-rooting study and drought resistance in summer.



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 13,5%
- Sulphites: Batch L1007 84 mg/L
- Sugar content: 0,61 g/L



TASTING

- Generous, full, well-balanced.
- Nice ruby color.
- Powerful nose with black fruit (blackcurrant) and red fruit aromas (raspberries).
- Beautiful tannins. Luscious mid-palate with a spicy touch (cardamon).
- Spicy finish with black pepper notes
- Best served at 16°C, ROMANUS will age well up to five years .



FOOD PAIRING

Grilled meats, charcuterie, braised lamb, grilled red tuna, deer with cranberry sauce.



PACKAGING

- Cork
- Light Burgundy bottle 75cl : 400 g
- Bordeaux bottle 50cl : 370 g
- Burgundy bottle 150cl : 1000 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat
- Case of 12 bottles 50cl upright
- Case of 3 bottles 150cl laid flat



AWARDS

- **2017** : 85/100 Best Wines of the World « Languedoc Roussillon » (2014 vintage)
- **2017** : 83/100 Decanter (2015 vintage)
- **2017** : selected Guide Bettane et Desseauve (2015 vintage)
- **2016** : Gold medal at the Berliner Wein Trophy (2014 vintage)
- **2014** : Silver medal at the French National IGP Wines Competition (2012 vintage)
- **2010** : Gold medal at the China Vinalies (2009 vintage)
- **2010** : Silver medal at the International Vinalies (2009 vintage)
- **2010** : Selected at the Bettane et Desseauve Guide Book (2009 vintage).
- **2007** : Bronze medal at the Vignerons Indépendants Competition (2004 vintage)
- **2002** : Bronze medal at the French Concours Général Agricole (2001 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindele.com

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France

+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindele.com
moulindele.com   