


ROMANUS

ROUGE 2021
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 
75cl et 1,5L



COMMANDER UN ÉCHANTILLON
04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



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 L3185 38 mg/l
- Taux de sucre : 0,42 g/l



DÉGUSTATION

- Gourmand, ample, équilibré.
- Robe rouge rubis.
- Le nez se distingue par des arômes puissants de fruits noirs (cassis, mûres) et rouge (fraise).
- Jolie texture des tanins. Belle longueur en bouche soulignée par une touche épicée et de truffe.
- Finale soulignée par des notes de poivre noir.
- Idéalement servi à 16°C, 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 bourgogne 150cl : 1000 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées
- Carton 3 bouteilles 150cl couchées



PALMARÈS

- **2022** : Médaille d'Argent au Concours Elle à Table (millésime 2020)
- **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)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic


FERTILISATION
ORGANIQUE



ROMANUS

RED 2021
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 
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 L3185 38 mg/L
- Sugar content: 0, 42 g/L



TASTING

- Generous, full, well-balanced.
- Nice ruby color.
- Powerful nose with black fruit (blackcurrant, blackberry) and red fruit aromas (strawberry).
- Beautiful tannins. Luscious mid-palate with a delicate spicy touch and truffle.
- Nice 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
- Burgundy bottle 150cl : 1000 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat
- Case of 3 bottles 150cl laid flat



AWARDS

- **2020** : Silver medal at the Elle à Table Competition (2020 vintage)
- **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@moulindeleene.com

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

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