

# ROMANUS

ROUGE 2023  
IGP CÔTES DE THONGUE



La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins. À vous d'inventer les moments qui vont avec ...

Disponible en   
75 cl et 1,5 L



## 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 50 hl/ha
- 14,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4319 39 mg/l
- Taux de sucre : 0,46 g/l



## 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 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 75 cl: 400 g
- Bouteille bourgogne 150 cl : 1000 g
- Carton 6 bouteilles 75 cl couchées
- Carton 3 bouteilles 150 cl 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



Biodiv&eau  
auto-diagnostic



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / [domaine@moulindeleene.com](mailto: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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)   



# ROMANUS

RED 2023  
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   
75 cl and 1,5 L



## 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 50 hL/ha
- Alcohol/Vol : 14,5%
- Sulphites: Batch L4319 39 mg/L
- Sugar content: 0,46 g/L



## TASTING

- Generous, full, well-balanced.
- Nice ruby color.
- Powerful nose with red fruit aromas (raspberry).
- Beautiful tannins. Luscious mid-palate with a delicate spicy touch.
- Nice finish with liquorice 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 75 cl : 400 g
- Burgundy bottle 150 cl : 1000 g
- Case of 6 bottles 75 cl laid flat
- Case of 3 bottles 150 cl 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](mailto: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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)   