

**ROMÉO
2020
IGP Saint Guilhem
le Désert**

Roméo est le petit dernier de la famille, né d'un assemblage organisé entre cépages méditerranéens et intrusion d'une crapule atlantique.

Le métissage est charmeur, gouleyant, un brin addictif.

Les parcelles sont situées dans le prolongement d'un des plus beaux villages de France.



*Roméo c'est le planteur du Carignan,
C'est aussi toute une histoire...*

Vignes sous forte influence de la seule pratique du domaine : l'agriculture biologique.

Pas de désherbants, pas de pesticides, pas d'engrais chimiques, pas de produits de synthèse.

Du soufre, un peu de cuivre, de l'amendement organique, du soin, du temps, beaucoup d'amour.

Conversion éminente.



Cépages : Du cinsault, du Carignan et du Cabernet Sauvignon.

Terroir : toutes les vignes sont situées près de la cave à St Jean de Fos. Le sol du Cinsault est argilo calcaire, celui du Carignan jonché de galets roulés, en contre bas roule l'Hérault, le Cabernet Sauvignon descend en terrasses sur un sol argilo calcaire, sableux.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets bas palissés pour le jeune Cinsault, en gobelets étalés pour le vieux Carignan et en Royat palissé pour le fringant Cabernet, labours légers, décavailloneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Vinification, élevage : vendanges manuelles en cagettes, vinification en cuves inox, macération de 3 semaines avec pigeages sporadiques, suites à dégustations régulières. Elevage en cuve inox 7 à 8 mois.

Degré 14,1 so2 total 25 mg/l

Dégustation : Glou glou, facile et sur le fruit du cinsault qui groseille, épicé par le vieux Carignan, et sérieux comme un cabernet à la mode Languedoc mûre donc pas végétal.

Gastronomie : Apéros, grillades, cuisine familiale, fin de soirée.

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com