

**ROMÉO
2022
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.

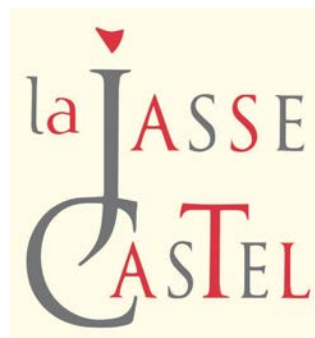


*Roméo c'est le planteur du Carignan,
C'est aussi toute une histoire...*

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.



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, décavaillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques de temps en temps.

Vinification, élevage : vendanges manuelles la nuit en cagettes, encuvage par gravité, vinification sans soufre en cuves inox, macération de 3 semaines avec pigeages sporadiques, suites à dégustations régulières. Elevage en cuve inox 7 à 8 mois. Degré: 13,5

Dégustation : Glou glou, facile et sur le fruit du cinsault qui groseille, épicé par le vieux Carignan, soutenu par le cabernet sauvignon.

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

VIN BIO



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

tél : 06 09 90 18 58