



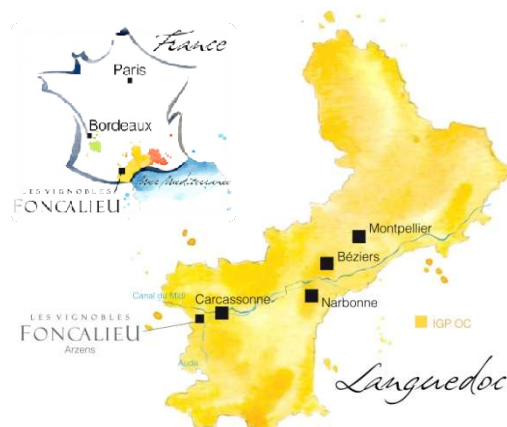
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

EXTRAIT DE ROMARION

CHARDONNAY

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Le nom Romarion est l'assemblage des prénoms des enfants de Luc Torrecilla : Romain et Marion. Ce vin est constitué à partir d'une sélection très minutieuse, visant à sélectionner les meilleurs jus à notre disposition.

The name Romarion is the combination of the first names of Luc Torrecilla's children: Romain and Marion. This wine is made from a very careful selection of the best juices available to us.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Chardonnay.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Le sol formé de cailloutis calcaires permet une bonne infiltration des eaux de pluie donnant des arômes plus mûrs. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The soil is made up of limestone gravel which helps rainwater to penetrate well and gives mature aromas.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en barrique de chêne français pour 20% de la cuvée et en cuve inox thermorégulée pour le reste. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in French oak barrels for 20% of the vintage and in thermo-regulated stainless steel vats for the rest.



ELEVAGE / AGEING : 30% de l'assemblage est élevé en barriques. / 30% of the blend is aged in barrels.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : : Robe élégante aux reflets verts. Nez intense et gout boisé élégant qui s'allient parfaitement à la présence de notes de fleurs blanches. Bouche ronde prolongeant sur une remarquable finale, persistante, fraîche et fruitée. / Elegant dress with green reflections. Intense nose and elegant woody taste that combine perfectly with the presence of notes of white flowers. Round on the palate with a remarkable finish, persistent, fresh and fruity.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, sole au beurre blanc, blanquette de veau, moules marinières, fromage de chèvre très frais, ananas grillé aux amandes. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, sole with butter sauce, veal blanquette, moules marinières, fresh goats cheese, roasted pineapple with almonds. Serve at 10°C. Cellaring potential : 4 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites