



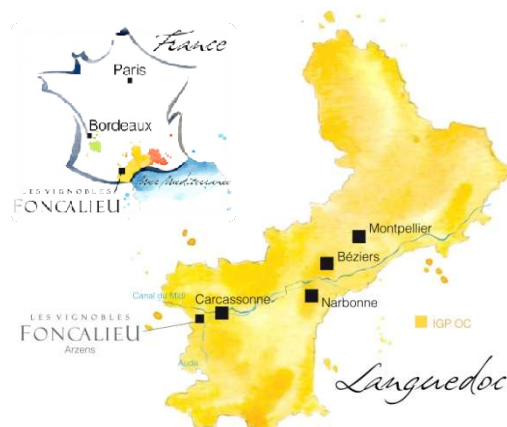
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

EXTRAIT DE ROMARION

PINOT NOIR

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% Pinot Noir.



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, composé de terres blanches, est propice à la culture du pinot noir. / 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, made up of chalky 'terres blanches', is ideal for Pinot Noir



VINIFICATION / WINEMAKING : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pre-fermentation, cold maceration for 5-6 days to extract intense fruit. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Maceration for 2 weeks with 2 short pumpings per day for more gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : : Robe violette aux saveurs de griotte. Nez expressif Bouche ronde, légère et longue se prolongeant sur une remarquable finale, tourbé et végétale. / Purple colour with morello cherry flavours. Expressive nose Round, light and long on the palate with a remarkable peaty and vegetal finish.



A TABLE / PAIRING : : Apéritif, maquereau pomme à l'huile, steak de thon grillé, volaille rôtie, Brie de Meaux. Servir à 15-16°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, mackerel and potatoes, grilled tuna steak, roast poultry, Brie de Meaux cheese. Serve at 15-16°C. Cellaring potential : 4 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites