



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

EXTRAIT DE ROMARION

MERLOT

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% Merlot.



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 et des tanins 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 more mature aromas and tannins.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Long maceration over 3 to 4 weeks with twice daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 8 mois en cuve inox. / 8 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Ce Vin varietal et vegetal, légèrement toasté est dominé par des notes de vanilles, on retrouve un vin volumineux en bouche avec des tanins souples. / This varietal and vegetal wine, lightly toasted and dominated by notes of vanilla, we find a voluminous wine on the palate with supple tannins.



A TABLE / PAIRING : Joue de bœuf, aubergines à la provençale, entrecôte aux échalotes, rôti de porc aux pruneaux, Pithiviers de sanglier et champignons. Servir à 17-18°C. Potentiel de garde : 6 ans. / Ox cheek, Provençale aubergines, steak with shallots, roast pork with prunes, wild boar and mushroom pithiviers. Serve at 17-18°C. Cellaring potential : 6 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites