

LES ROMAINS

cuvée réservée

*vignes des
deux soleils*



Le vin réconfortant par excellence : le Merlot soyeux et soutenu par les épices du Cabernet Sauvignon. Le compagnon parfait des plats crémeux et soirées chaleureuses.

Ses tanins souples et intégrés offrent une expérience veloutée, idéale pour les amateurs de vins gourmands à partager en vonne compagnie.

The ultimate comfort wine: silky Merlot, supported by the spices of Cabernet Sauvignon. The perfect companion for creamy dishes and warm evenings.

Its supple and integrated tannins offer a velvety experience, ideal for lovers of gourmet wines to share in good company.

Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon	Alcool <i>Alcohol</i>	14% alc.
Appellation <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	Service <i>Service</i>	Entre 16° et 18° C <i>Between 16° and 18° C</i>
Sol <i>Soil</i>	<i>Calcaire et graves</i> <i>Limestone and gravel soil</i>	Conservation <i>Ageing</i>	8 ans 8 ans
Vinification <i>Vinification</i>	3 jours de macération pré-fermentaire à froid, macération de 3 semaines, extraction modérée FA en cuve inox à 25°, élevage partiel copeaux en cuve inox pendant 8 mois puis assemblage en cuve, repos pendant 2 mois avant mise en bouteille	<i>3 days of cold pre-fermentation maceration, maceration for 3 weeks, moderate AF extraction in stainless steel vats at 25°, partial maturation of shavings in stainless steel vats for 8 months then blending in vats, rest for 2 months before bottling</i>	
Note de dégustation <i>Tasting note</i>	Couleur pourpre aux reflets rubis, Nez généreux, complexe et intense : fruits rouges mûrs, pointe de cacao, touches subtiles de vanille et d'épices douces, Bouche ronde et veloutée, saveurs de cerises noires, de prunes juteuses et de chocolat noir. Tanins souples et bien intégrés, offrant une finale longue et séduisante	<i>Purple color with ruby highlights, Generous, complex and intense nose: ripe red fruits, hint of cocoa, subtle touches of vanilla and sweet spices, Round and velvety mouth, flavors of black cherries, juicy plums and dark chocolate. Supple and well-integrated tannins, offering a long and seductive finish</i>	
Accords mets & vins <i>Food & wine</i>	Le meilleur accord des repas réconfortant : risotto crémeux, gratins et fromages. On l'adore en bonne compagnie : longs repas de famille et chaleureuses soirées entre amis !	<i>The best pairing for comfort food: creamy risotto, gratins and cheeses. We love it in good company: long family meals and warm evenings with friends!</i>	