



DOMAINE  
**ROMAN**

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2019

Lieu-dit : « Velage » sur la commune de Travaillan pour la Clairette et « Saint-Jacques » pour le Grenache Blanc

Sol : « Velage » cailloutis reposant sur de l'argile rouge  
« Saint-Jacques » limoneux et argilo-calcaire

Cépages : 90% Clairette blanche 10% Grenache Blanc

Date de plantation de vignes : Clairette blanche 1972 - Grenache Blanc 2013

Vinification et élevage : pressurage direct après la vendange. Fermentation à température contrôlée pour garder la fraîcheur aromatique. Elevage de 6 mois en cuves inox

Notes de dégustation :  
Nez : expressif avec des notes de fleurs blanches.  
Bouche : beaucoup de fraîcheur et très aromatique, avec une finale minérale.

Accord mets et vins : en apéritif ou bien en accompagnement de crustacés, viandes blanches.

Certification : Agriculture Biologique

Température de service : 8 et 10°

Tarif bouteille de 75cl : 8,50€ TTC

Achat possible à partir de 1 bouteille

