

Le Botaniste Fig. 4 Reserve, 2022

Les Vignobles de Rombeau SARL

FRANCE, ROUSSILLON, CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	70% Syrah, 15% Grenache, 15% Mourvèdre
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantation palissée en 1999 et 2004 soit entre 20 et 25 ans Plantation palissée en 1999 et 2004 soit entre 20 et 25 ans
RENDEMENTS	Limité à 25 hl / ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	Moins de 3 g/L
SUPERFICIE	6 Ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vallée de l'agly, commune de Rivesaltes, lieu-dit Jas Sud
EXPOSITION	Pleai Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Terrasses argilo-calcaires sur galets roulés
VINIFICATION	La vinification est réalisée en cuves séparées pour chaque cépage, afin de préserver l'expression propre de chacun. Après la fermentation, les vins sont élevés en barriques, puis assemblés à l'issue de l'élevage pour obtenir l'équilibre final de la cuvée
ÉLEVAGE	L'élevage s'effectue en barriques bordelaises, composées à 25 % de bois neuf et à 75 % de barriques de deux vins. Nos tonneliers, issus de Bourgogne et de Bordeaux, sont mis à contribution pour réaliser des fûts parfaitement adaptés à la structure et aux tanins de nos vins. Les vins reposent ensuite pendant 12 mois dans nos caves souterraines, qui offrent des conditions idéales d'humidité et de température, permettant un affinage lent, précis et harmonieux.

CODE SAQ
15549696

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.10 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Établi à Rivesaltes, le domaine a vu passé 6 générations de vigneron. Le Domaine de Rombeau, c'est aujourd'hui bien plus qu'un vignoble. C'est un restaurant emblématique, un hôtel trois étoiles de 40 chambres situées en plein centre-ville de Perpignan, ainsi qu'une activité œnotouristique dynamique. Le domaine Rombeau, ce sont des vignes, mais aussi des jardins botaniques et des parcs avec des animaux en liberté. Sur le plan agricole, les parcelles sont conduites en agriculture biologique, et d'autres encore en agriculture conventionnelle, avec une attention constante portée à la transition et au respect du vivant. 26 cépages plantés produisent des vins variés et différents attentionnés aux changements climatiques et aux défis de notre temps (hybrides, résistances aux maladies par exemple). Aujourd'hui, en tant que sixième génération, Philippe Raspaud est autant impliqué dans la partie commerciale que dans la partie technique ; cherchant à allier tradition et modernité C'est dans cet esprit qu'aux côtés de sa cousine, il élabore une nouvelle gamme de vins contemporains et plus légers : Botaniste.