

ROUMANIERES... EN BLANC

IGP Pays d'OC 2015

Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Vermentino

Une robe cristalline aux légers reflets verts. Le nez est délicat sur une dominante florale. A l'aération, des notes d'amande fraîche et d'eucalyptus font leur apparition. La bouche est équilibrée et désaltérante sur les fruits blancs (poire, pêche blanche) et une pointe d'agrumes. Il se marie très bien en apéritif et plat à base de poisson comme les seiches à l'américaine. Chardonnay, sauvignon, vermentino et viognier vinifiés ensemble. Une fermentation lente avec un élevage en cuve de 4 mois sur lies fines.

Conditionnement 75 cl

ROUMANIERES... EN ROSE

IGP Pays d'OC 2015

Cabernet Franc, Mourvèdre

Le nez évoque une salade de fruits (fraise, melon, pêche, ananas) avec une touche de verveine et une pointe acidulée tel un bonbon arlequin. La bouche offre beaucoup de douceur (barbe à papa) et un final sur l'eucalyptus. Il se marie très bien en apéritif et grillades. Cabernet franc et mourvèdre vinifiés ensemble. Une fermentation lente avec un élevage en cuve de 4 mois sur lies fines.

Conditionnement 75 cl

MELODIE D'UN SOIR

AOC Languedoc 2015

Roussanne, Viognier

Un nez exubérant de pêche de vigne, de poire et de cardamome. A l'aération on se laisse surprendre par des notes d'amande et de noisettes torréfiées. La bouche est à la fois onctueuse et fraîche. Fermentation lente pour partie en barriques avec un élevage en cuve de 6 mois sur fines avec batonnages régulier.

Conditionnement 75 cl

LES FOURNIERES

AOC Languedoc 2013

Grenache, Syrah

Belle robe d'un rouge soutenu avec des reflets pourpres. Nez intense et complexe avec des notes de fruits noirs, cassis, fruits rouges, framboise, des touches mentholées et épicées. Une belle attaque en bouche avec du volume, des tanins doux, de la rondeur et de la douceur, une finale longue et complexe, cassis, framboise, menthol et épices.

Conditionnement 75cl

L'INSTANT

AOC Languedoc 2014

Syrah, Grenache

Une robe rubis avec un nez explosif qui évoque des fruits rouges et noirs (cerise, mûre de ronce), avec des notes d'épices douces (cannelle) et de thym. La bouche est pleine et charnue avec des tanins soyeux. Un vin qui allie l'éclat, la fraîcheur et le fond. La syrah, grenache sont vinifiés séparément de manière traditionnelle. Avec une macération de 15-20 jours et un élevage en cuve

Conditionnement 75 cl

LE CHANT DES PIERRES

AOC Languedoc Grès de Montpellier 2014

Syrah, Mourvèdre,

Une belle robe profonde avec des reflets pourpres. Un nez intense et complexe, épicé, de violette, de fruits rouges, de griottes et des quelques notes de pruneaux. Une attaque en bouche puissante avec des tanins énergiques. Ces deux cépages sont vinifiés en macération carbonique dans une cuve pendant quelques semaines afin d'en extraire toute les saveurs et les arômes.

Conditionnement 75 cl

LES GARRICS

AOC Languedoc 2012

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Une robe grenat profonde. Le nez est harmonieux sur des notes de garrigue et de fruits noirs (mûre, cassis). L'élevage est totalement fondu. La bouche est riche et dense elle présente des tanins veloutés. L'ensemble est charnu avec un final réglisse. Ses deux cépages, la syrah et le grenache sont vinifiés séparément dont une partie en macération carbonique pour la syrah. Avec un élevage en barriques durant 12 à 18 mois selon les millésimes.

Conditionnement 75cl

ROMANCE EXQUISE

AOC Languedoc Grès de Montpellier 2014

Syrah, Mourvèdre

Avec sa belle robe pourpre intense, son nez de cerise noire, de mûre et de tapenade, ce vin ne dissimule pas l'élevage long (en barriques neuves) nécessaire pour dompter ses tanins monumentaux. C'est une cuvée taillée pour la garde, avec une bouche dominée par le nectar de cassis et une finale sur l'eucalyptus. De beaux tanins serrés et une acidité naturelle lui permettront de s'épanouir avec les années. Ce vin est issu d'une sélection des plus beaux raisins de syrah et de mourvèdre du domaine vinifiés et élevés ensemble.

Conditionnement 75 cl

PAMPL'ICE

Pampl'ice a choisi de respecter ses origines en associant à un vrai vin, dont la complexité aromatique et l'équilibre sont toujours perceptibles, à des arômes 100% naturels en provenance des Alpes Maritimes. Pampl'ice est un vrai produit artisanal, le travail d'un vigneron!

WHITE Côté dégustation, vous serez séduit par le nez envoûtant d'agrumes et de pêche, la bouche délicate et désaltérante.

ROSE Côté dégustation, vous serez séduit par le nez envoûtant d'agrumes, de litchi et de fruits rouges, la bouche fraîche et désaltérante.
Conditionnement 75 cl



MAS DES FOURNIERES
IGP Pays d'OC 2014 (blanc et rosé)
Conditionnement 5l

MAS DES FOURNIERES
AOC Languedoc 2014 (rouge)
Syrah, Grenache

Belle robe d'un rouge soutenue avec des reflets pourpres. Nez intense et complexe avec des notes de fruits rouges, framboises, cassis, avec des touches mentholés et épicées. Les tanins sont doux avec de la rondeur avec un final longue et complexe. Qui se traduit par une bouche charmante et désaltérante. Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre sont vinifiés séparément de manière traditionnelle avec une macération de 15-20 jours. Un élevage en cuve.
Conditionnement 5L



Des appellations, un savoir.

Les Grès de Montpellier sont apparus en 2003 (décret applicable à la récolte 2002). Regroupant les vignobles de l'agglomération montpelliéraine et de ses alentours, leur territoire s'étend de la moyenne vallée de l'Hérault au Vidourle, sa limite sud étant le littoral méditerranéen et sa limite nord, le pic Saint-Loup.



Des hôtes, une hospitalité

De plus des vins le château Roumanières vous accueillent avec des chambres d'hôtes de charme. Avec une décoration soignée, une salle de réception voûtée, un jardin d'hiver. Qui correspond parfaitement à un séjour romantique.



www.chateau-roumanieres.com

2 chemin des Verriers 34160 Garrigues South of France

Château
Roumanières
Grès de Montpellier
Grands Vins du Languedoc

Château
Roumanières
Grès de Montpellier

Entre Nîmes et Montpellier, le Château Roumanières est au centre du village de Garrigues. A l'origine les bâtiments remontent au XIV^{ème} siècle, gérés par des Templiers. Cette ancienne commanderie était un lieu de repos pour les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle.

Bienvenue dans l'arrière pays Languedocien...



www.chateau-roumanieres.com

2 chemin des Verriers 34160 Garrigues South of France