

BEAUJOLAIS 2023

« LE MOULIN »

Domaine Romany



Situation : Le domaine Romany est un domaine viticole familial créé au début du XX^{ème} siècle. La plus vieille vigne actuelle date de 1918, mais la majeure partie du domaine a été plantée dans les années 1950. Les vignes se situent sur les communes de Bully, Sarcey et Saint Germain Nuelles.

Aurélien et Fabien Romany, aujourd'hui à la tête du domaine, s'inscrivent dans une philosophie de vinification peu interventionniste : En considérant que pour faire de bons vins le principe premier est "une vigne saine dans un sol sain", des raisins de qualité, récoltés à maturité optimum, permettent des vinifications avec le minimum d'intrants possibles.

Encépagement : Gamay 100%

Terroir : Granitique

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Dès le premier nez, on perçoit la singularité très séduisante de ce beaujolais : ici, l'imbrication des fruits, des épices, des fleurs et des évocations végétales et racinaires apporte au bouquet son étonnante complexité.

Le toucher de bouche, ample et souple, séduit tout autant. On se régale de saveurs de prunes rouges et de griottes, de soupe de fraise à la menthe. La finale, savoureuse et particulièrement active, ancre définitivement ce vin dans une nature généreuse, sauvage et séduisante à la fois. Un vin vrai et personnel

Quelques accords : un lapin au cidre, des choux farcis, une langue de bœuf sauce épicée...

