



matassa.

## Cuvée Romanissa 2008

### **Terroir**

Sol de schiste en coteaux, entourées de garrigue.  
Expositions multiples avec influences fortes de la Méditerranée et des Pyrénées.  
· Variétés : Grenache Noir 70 %, Carignan 20 % \*Mourvedre  
10 %. vignes 30-112 ans

### **Viticulture**

Entièrement biologique (Ecocert Certifié) utilisation de techniques de biodynamie.  
Aucun herbicide, pesticide ou produit chimique systémique n'est utilisé dans  
La production de ce vin.  
· Rendement : 15 hl/ha, 3 tonnes par hectare.  
· Récolte : Main récoltée dans de petites caisses de 12kg  
Sélection manuelle de baies si nécessaire.

### **Vinification**

Fermenté avec levures indigènes, et pressé au pressoir vertical  
· Malolactique complète dans des barriques de chêne français, 228l et de 500 l.  
· 24 mois de vieillissant avec filtration légère.  
· soufre Bas (12 mg / litre ).  
· Analyse : Alcool par volume 13.80 %; acidité Volatile 0.83g/l; acidité Totale 6.88g/l;  
PH 3.30; acide Malique 0.20g/l.  
· bouchon: en liège naturel 49mm  
· conditionnement : bouteilles de 750 ml cartons de 6 bouteilles. 1500ml magnums  
· Production : 7000 bouteilles et 50 magnums.

### **Dégustation**

Ce vin continuera à s'améliorer avec l'âge pendant au moins 10 ans.  
Comme avec tous nos vins il est conseillé de décanter la bouteille avant de déguster.  
Romanissa peut accompagner une large variété d' aliments.

Ce vin s'améliorera avec l'âge pendant au moins dix ans.

**SCEA DOMAINE MATASSA**  
**10 route d 'Estagel – 66600 CALCE**