



FLEURIE - La Chapelle des Bois - 2019

Le Domaine Romanesca : Il était une fois à Romanesca sur la grande voie romaine reliant Lugdunum (Lyon, alors capitale des Gaules) à la mer du Nord, des vignes sont plantées autour des villas gallo romaines. Au fil des siècles, la culture de la vigne c'est maintenu à Romanèche - Thorins. Ayant repris le flambeau romain sur ce terroir d'exception, les parents d'Antoine et Olivier ont choisi ce nom pour leur Domaine. Aujourd'hui après 40 ans, Antoine, Olivier et Lucrèce écrivent la suite de l'histoire tout en associant tradition et modernité.

Production :

AOC du Beaujolais : FLEURIE, lieu-dit La Chapelle des Bois

Surface : 86ar

Rendement 30 hl/ha

Production : 3400 bouteilles - 200 Magnums

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Age moyen des vignes : 35 ans

Exposition : Sud

Nature du Sol : granite à faible profondeur

Méthode de culture : en conversion biologique (année 1 en 2019, certifié pour la récolte 2022)

Vinification : Vendanges manuelles, grappes entières, 8 à 12 jours en cuve béton, semi-carbonique, levure indigène.

Elevage des vins : 12 mois en cuve béton

Durée moyenne de conservation : 3 à 8 ans

Conseils de service : Température de service entre 14 et 16°C

Ils pourront accompagner des viandes rouges grillés au four, rôtis, filet de bœuf, agneau et fromages type morbier.

Dégustation : charmant et démonstratif avec un nez flatteur aux arômes de fruits des bois. Une bouche enveloppante, ronde, fruité et gourmande avec des tanins de qualités et une acidité équilibrée. Belle finale.



Antoine, Olivier Chastel et Lucrèce Bruyant

Artisan.e.s – Vigneron.ne.s

1172 route de la chapelle des bois

Commercial : Olivier Chastel 06.82.19.90.80

@: contact.domaineromanesca@gmail.com