

R de ROMER

Bordeaux Blanc sec AOC



HISTOIRE



Le Château Romer, Grand Cru Classé 1855 à Sauternes est l'une des propriétés les plus anciennes de la commune de Fargues.

Il a appartenu successivement au Comte de La Myre Mory, au Comte de Beaurepaire Louvagny et à la famille Farges depuis 1911.

La propriété a été reprise par la Maison François Janoueix qui apporte le plus grand soin à l'entretien de ce vignoble.

Le millésime 2022 marque la première récolte en vue de réaliser un vin blanc sec surprenant et atypique.

L'étiquette moderne qui orne la bouteille a été créée par le célèbre couturier et artiste Jean-Charles de CASTELBAJAC.

VIGNOBLE



Le vignoble de Sauternes produit des blancs secs hors du commun. Le célèbre Château YQUEM a démarré en 1962 la production de son « Y », vin blanc sec produit par une sélection de raisins sur chaque pied.

Age du vignoble: 50 ans en moyenne

Sols: Sol graveleux et argilo-graveleux.

Encépagement: 100% Sémillon



VINIFICATION

Le R de Romer est produit exclusivement à partir de cépages sémillon.

Les vendanges ont lieu fin août pour obtenir un vin avec de la fraîcheur et de la vivacité, tout en conservant le gras du sémillon.

Elevage en barriques neuves, bâtonnage des lies.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



R de Romer est un vin surprenant et atypique.

Nez aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Grande complexité avec également des notes beurrées.

En bouche, le vin est gras et toute en rondeur, sans manquer de fraîcheur et de vivacité.

L'équilibre est de grande qualité et la dégustation évolue au fil des minutes.

R DE ROMER est un vin de gastronomie à marier avec les meilleurs plats au cours du repas. Ce vin pourra être associé à un vieux comté, les viandes blanches à la crème et les poissons en sauce.

