



CHÂTEAU ROMASSAN

ROSÉ 2025

AOC BANDOL

MILLÉSIME

Fort contraste climatique, avec un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux, suivis d'un été très chaud et sec.

Vendanges précoces sous haute vigilance.

Grand équilibre dans les vins entre tension et expression aromatique.

DÉGUSTATION

Robe pêche éclatante.

Nez intense, entre notes d'agrumes, de melon et de fleur de genêt.

Bouche d'une belle structure, portée par des arômes de fruits jaunes et d'agrumes.

Finale pleine de relief, délicieusement zestée.

« Nez intense, bouche structurée sur les fruits jaunes, finale pleine de relief. »



TERROIR

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats. Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.

CÉPAGES

55% MOURVÈDRE
25% GRENACHE
20% CINSAULT



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 335 kJ - 80 Kcal
Degré d'alcool : 14% vol.