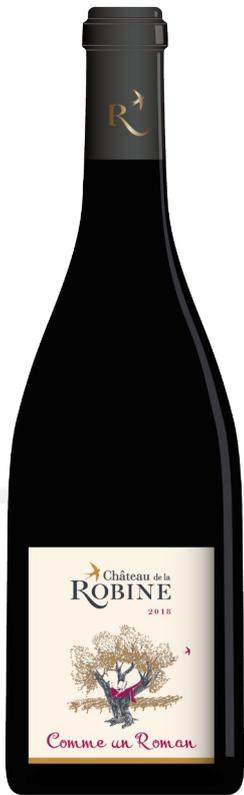


# Château de la ROBINE



*On y succombe  
comme on tombe  
dans un bon  
roman... Notre vin  
signature.*

## Comme un Roman 2020

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** AOP Grignan-les-Adhémar

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 100 % récolte 2020

**Cépages :** 50% Syrah, 50% Carignan. Vieilles vignes

**Élevage :** Oui

**Alcool :** 13,5%

**Formats :** 75 cl et 150cl (Magnum)

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jolie robe rubis profond, limpide et lumineuse.

**Nez :** Bouquet complexe et soutenu sur des notes de baies rouges et noires confiturées (cerise, noire, mûre) suivi d'arômes de cacao, pivoine, violette et cuir frais.

**Bouche :** Entrée de bouche concentrée et savoureuse. Cuvée dotée d'une charpente ferme mais distinguée, mêlée à de généreuses saveurs de baies noires sauvages. Final persistant et chaleureux se ponctué d'une touche de réglisse.

**Garde :** 5 ans.

**Accords :** Gigot d'agneau à la fleur de thym, petits gibiers, viandes mijotées

### ÉLABORATION

#### Terroirs :

- Hautes terrasses d'alluvions würmiennes constituées de sables calcaires limoneux et, localement, de dépôts caillouteux.
- Garrigues aromatiques ; sol mixte de galets et d'argiles en coteau d'exposition ouest.

#### Culture et vendanges :

- Viticulture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.
- Vendange mécanique avec un tri soigné de la vendange en sortie de benne. Vendange à pleine maturité organoleptique et technologique de chaque cépage (de mi septembre à début octobre).

#### Vinification :

- Vinification séparée des cépages, récoltés à maturité optimale.
- Fermentation traditionnelle en cuves béton avec contrôle des températures. Pigeage journalier et cuvaison de 15 à 20 jours selon les cépages.
- Soutirages supplémentaires selon cépages puis assemblage et élevage de 10 mois pour atteindre un boisage léger.