



***Tamaioasa Romanéasca  
2003  
Prince Stirbey  
Dràgàsanì  
Roumanie***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Roumanie
<b>Appellation :</b>	DOCCT Dràgàsanì
<b>Encépagement :</b>	Tamaioasa Romanéasca
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire, alluvionnaire
<b>Situation :</b>	Centre Sud de la Roumanie, 200 km à l'ouest de Bucarest
<b>Production moyenne :</b>	8000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Sucres résiduels :</b>	35 g/l
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Egrappage total, pressurage pneumatique
<b>Elevage :</b>	6 mois en cuve inox thermo-régulées
<b>Vinificateur :</b>	M. Bauer
<b>Propriétaire :</b>	Baron et Baronne Kripp

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est intense et surprenant. Parmi de nombreux parfums, on distingue des notes citronnées, mentholées et florales. La verveine, le tilleul, le basilic et la feuille de tomate se développent du verre.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, l'élégante sucrosité laisse rapidement place à une acidité nette et fraîche. On retrouve les saveurs florales et végétales en bouche avec une fine amertume en finale qui rend au vin un usage gastronomique.
<b>Global :</b>	Un vin exotique et original qui brise nos habitudes. Vinifié en demi-sec et issu du millésime 2003, il évite malgré cela de tomber dans le piège de la lourdeur.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007- 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	14.00 € TTC – <b>Tarif club : 12.50 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Apéritif, desserts aux fruits
<b>Service :</b>	Servir à 12° C