

romVIN
Wines and more

Catalogue des vins

Automne 2026

Derrière romVIN, il y a Romain, Alain et Kevin, passionnés de vin, qui aiment partager leurs découvertes avec leurs amis. Depuis plus de 40 ans, Romain évolue dans le monde du vin et s'est constitué un large réseau de vignerons et de connaisseurs ; nous rendons régulièrement visite aux domaines et parcourons chaque année les grands salons du vin en Europe. Notre sélection réunit des domaines reconnus internationalement et des vignerons moins connus, pleins de talent et aux prix justes. Ce catalogue présente chaque vin de notre tarif d'automne 2026 : cépages, terroir, élaboration, dégustation et accords. Les nouveautés sont signalées. Les prix s'entendent TTC, par bouteille de 75 cl sauf mention contraire.

Nos vignerons

- Champagne Feneuil-Pointillart — Champagne · France
- Domaine Billon — Côte-Rôtie, Vallée du Rhône · France
- Roland Grangier — Saint-Joseph, Condrieu, Côte-Rôtie · France
- David Fagot — Mâconnais, Bourgogne · France
- Kellerei Sankt Michael-Eppan — Südtirol · Italie
- Fattoria di Bagnolo — Toscane · Italie
- Il Molino di Grace — Chianti Classico, Toscane · Italie
- Weingut Toni Jost — Mittelrhein & Rheingau · Allemagne

Commandes : romain@romvin.lu · Tél. 621 173 174

FRANCE · CHAMPAGNE

Champagne Feneuil-Pointillart

Champagne de vignerons. Les cuvées vieillissent longuement en cave après la mise en bouteille : 20 mois au minimum pour le Brut Tradition et le Rosé, 4 ans pour le Marquis de Luth, 6 ans pour La Belle Vie et Louis.



Champagne Brut Tradition

CHAMPAGNE

Bouteille 75 cl 26,30 €
Demi-bouteille 37,5 cl 16,80 €
Magnum 1,5 l 59,90 €

CÉPAGES Pinot Noir 30 %, Chardonnay 25 %, Meunier 45 %
ÉLABORATION Dosage 8,5 g/bouteille ; vieilli au minimum 20 mois en cave.
DÉGUSTATION La cuvée de référence de la maison : charpentée, vive et équilibrée, avec des notes de fruits jaunes, de miel et de vanille et une finale légèrement citronnée.
ACCORDS Champagne de tous les instants : apéritif, viandes blanches, poissons.



Champagne Brut Rosé

28,90 €

CHAMPAGNE

CÉPAGES Pinot Noir 38 %, Chardonnay 22 %, Meunier 40 %
ÉLABORATION Rosé d'assemblage (une petite part de vin rouge) ; dosage 9 g/bouteille ; vieilli au minimum 20 mois en cave.
DÉGUSTATION Robe rose vif, fruité et gourmand.
ACCORDS En début ou en fin de soirée ; desserts aux fruits rouges.

Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2016.



Champagne Marquis de Luth

Pur Chardonnay – Extra Brut

31,70 €

CHAMPAGNE

CÉPAGES Chardonnay 100 % (blanc de blancs)
ÉLABORATION Faiblement dosé pour mettre en valeur sa minéralité ; vieilli au minimum 4 ans en cave.
DÉGUSTATION Robe limpide, attaque franche et vive ; agrumes, fleurs et fruits blancs, longue finale fraîche.
ACCORDS Champagne d'apéritif.



Champagne « La Belle Vie »

Cuvée Réserve

33,70 €

CHAMPAGNE

CÉPAGES Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 %
ÉLABORATION Cuvée réserve présentée dans un flacon inspiré de l'Art nouveau ; longue maturation en cave.
DÉGUSTATION Nez floral, arômes de fruits secs, belle rondeur en bouche.



Champagne Brut « Louis » Millésimé

Cuvée Prestige

2018 40,40 €

CHAMPAGNE

CÉPAGES Chardonnay 70 %, Pinot Noir 30 %
ÉLABORATION Élaboré uniquement lors des grandes années ; long vieillissement en cave.
DÉGUSTATION Guide Hachette : nez intense de pomme caramélisée et de miel, bouche crémeuse, ample et élégante.
ACCORDS Apéritif dînatoire.

FRANCE · CÔTE-RÔTIE, VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Billon

Petit domaine familial au-dessus d'Ampuis, fondé en 1991 par Christophe Billon, rejoint par son fils Corentin en 2015. Une dizaine d'hectares en coteaux et terrasses très pentus, travaillés en grande partie à la main ; la plus vieille parcelle a été plantée par le grand-père Xavier après la guerre.

Les Corendies Viognier

2024 18,30 €

IGP Collines Rhodaniennes

BLANC NOUVEAU

CÉPAGES Viognier

Condrieu « Les Matisses »

2024 49,20 €



BLANC

CÉPAGES Viognier

TERROIR Lieu-dit La Caille à Condrieu, vigne plantée en 2007 sur granite, exposée sud – sud-ouest.

ÉLABORATION Vinification en barriques de 228 l avec bâtonnage hebdomadaire ; mise en bouteille après 14 mois.

DÉGUSTATION Fruité, arômes d'agrumes et d'abricot.

ACCORDS Viandes blanches, poissons, apéritif ; rigotte de Condrieu.

SERVICE 10–12 °C

Environ 1 500 bouteilles – quantité limitée.

Les Corendies Syrah

2023 18,30 €

IGP Collines Rhodaniennes

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES Syrah

La Bâtie *

2023 44,50 €



IGP Collines Rhodaniennes

ROUGE

CÉPAGES Syrah

TERROIR Terrasses granitiques à Vienne, sous les ruines du château de la Bâtie, plantées en 2006, exposées sud – sud-ouest au-dessus du Rhône.

ÉLABORATION Éraflage total ; 2 semaines de cuvaison ; 18 mois en fûts français dont 50 % neufs.

DÉGUSTATION Arômes de griotte, grande longueur en bouche.

ACCORDS Viandes rouges, gibier, fromages.

SERVICE 17–18 °C · à boire dans les 5 ans

Micro-production d'environ 1 500 bouteilles.



Côte-Rôtie « Les Élotins » *

2024 53,90 €

ROUGE

CÉPAGES	Syrah 97 %, Viognier 3 %
TERROIR	Assemblage de plusieurs parcelles du domaine, surtout sur schistes ; vignes d'une quarantaine d'années.
ÉLABORATION	Éraflage total ; 2 à 3 semaines de macération ; 22 mois en barriques d'un et deux vins.
DÉGUSTATION	Arômes de fruits rouges (griotte, framboise) ; mérite 3 ans de cave.
ACCORDS	Viandes rouges, gibier.
SERVICE	17–18 °C



Côte-Rôtie « La Brocarde » *

2021 74,50 €
2022 84,80 €

ROUGE

CÉPAGES	Syrah 97 %, Viognier 3 %
TERROIR	Côte Brune : coteau très abrupt exposé sud, en petites terrasses, planté depuis 1986 ; gore, granit et micaschistes.
ÉLABORATION	Éraflage total ; 2 à 3 semaines de macération ; 26 mois en barriques neuves de 228 l.
DÉGUSTATION	Vin de garde par excellence, aux arômes de fruits noirs (cassis, pruneaux) ; à oublier quelques années en cave.
ACCORDS	Viandes rôties, gibier, fromage.
SERVICE	17–18 °C

Nouveau : le millésime 2021, plus ancien et prêt à boire. Le magnum concerne le 2022.



Côte-Rôtie « Côte Rozier » *

2022 78,20 €

ROUGE

CÉPAGES	Syrah
TERROIR	Lieu-dit au nord d'Ampuis ; micaschistes ; trois petites parcelles, vignes de 45 ans en moyenne, la plus ancienne plantée après-guerre par le grand-père Xavier.
ÉLABORATION	Éraflage à 70 % ; 2 à 3 semaines de macération ; 26 mois en fûts de 300 l dont 50 % neufs.
DÉGUSTATION	Épicé, aux arômes de fruits noirs ; sombre et tannique, vin de garde à attendre 5 ans.
ACCORDS	Gibier, viandes en sauce.
SERVICE	17–18 °C

Côte-Rôtie « La Naë »

2022 110,00 €

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES	Syrah

Quantité limitée.

* *Également disponible en magnum (1,5 l) sur demande.*

FRANCE · SAINT-JOSEPH, CONDRIEU, CÔTE-RÔTIE

Roland Grangier

Domaine familial créé en 2002 à Chavanay par Roland et Céline Grangier : une dizaine d'hectares répartis entre Saint-Joseph, Condrieu et Côte-Rôtie, au cœur du Rhône septentrional.



Saint-Joseph blanc « Cler de Lune »

2025 24,30 €

BLANC

CÉPAGES	Roussanne 100 %
DÉGUSTATION	Robe jaune, arômes de fruits jaunes mûrs.
ACCORDS	Poissons, fruits de mer, apéritif.



Condrieu « Les Combéluz »

2025 37,20 €

BLANC

CÉPAGES	Viognier 100 %
TERROIR	Parcelle en coteau sur terrasses (chaillées).
DÉGUSTATION	Très aromatique : abricot, fruits mûrs, fleurs blanches.
ACCORDS	Apéritif, foie gras, fromage de chèvre.



Rosé

2024 12,20 €

ROSÉ NOUVEAU

CÉPAGES	Syrah et Gamay
TERROIR	Sols filtrants, caillouteux et peu profonds sur roche mère granitique ; vignes de 10 ans, vendanges manuelles.
ÉLABORATION	Raisin égrappé et pressé directement ; fermentation alcoolique en cuve inox à température contrôlée, élevage 6 mois en cuve inox, légère filtration avant la mise en bouteille.
ACCORDS	En apéritif, bien frais.
SERVICE	10 °C. À boire dès maintenant ou dans les deux ans.

Environ 1 100 bouteilles par an. Un euro par bouteille est reversé à l'association « Chacun son Everest ».



Saint-Joseph rouge « Côte Granits »

2024 26,00 €

ROUGE

CÉPAGES	Syrah 100 %
TERROIR	Parcelle « La Côte », sur les meilleurs coteaux de Chavanay.
ÉLABORATION	Élevé 18 mois en barriques.
DÉGUSTATION	Puissant et concentré : fruits rouges et notes épicées.
ACCORDS	Mets relevés, viandes, fromages.



Côte-Rôtie « L'Exquise »

2024 60,40 €

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES	Syrah
TERROIR	Terres blondes, granit et schiste ; 0,3 ha ; vignes de 25 ans ; 40 hl/ha.
ÉLABORATION	Vendange manuelle, éraflage total ; fermentation en cuve inox environ deux semaines avec contrôle des températures et remontages doux ; 18 mois en fût de chêne (25 % neufs, 75 % de 2 à 3 ans).
DÉGUSTATION	Puissance, complexité et finesse ; notes épicées, poivre et boisé fondu.
ACCORDS	Viandes rouges, gibiers en sauce, fromages.
SERVICE	14 °C · garde 5 à 8 ans

FRANCE · MÂCONNAIS, BOURGOGNE

David Fagot

Domaine à Fuissé, au cœur des appellations Pouilly-Fuissé et Saint-Véran : uniquement du Chardonnay, expression du sol, de l'exposition et du mode de culture de chaque parcelle.



Mâcon-Villages

2026 16,80 €

BLANC NOUVEAU

CÉPAGES	Chardonnay
DÉGUSTATION	Robe or blanc ou jaune paille selon les millésimes ; rond, frais et équilibré.
ACCORDS	Apéritif (sans cassis !), poissons, volailles, viandes blanches.



Saint-Véran

2025/26 18,70 €

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Vignes au nord et au sud de la Roche de Solutré ; sols argilo-calcaires ; plantées en 2002.
ÉLABORATION	Fermentation à basse température (15–20 jours), malolactique complète, élevage sur lies fines en cuve thermorégulée.
DÉGUSTATION	Or limpide ; fleurs blanches et fruits jaunes ; fraîcheur et pointe de minéralité.
ACCORDS	Poissons, fruits de mer, fromages affinés (chèvres, pâtes pressées).
SERVICE	Garde jusqu'à 7 ans.



Pouilly-Fuissé

2025/26 24,70 €

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Sols argilo-calcaires ; vignes plantées entre 1952 et 1985.
ÉLABORATION	Fermentation à basse température, malolactique complète ; élevage sur lies fines en cuve, 10 % en fût.
DÉGUSTATION	Or limpide ; nez acidulé de fleurs blanches et d'épices légères ; complexe et élégant, riche et minéral.
ACCORDS	Homard, langouste, volailles à la crème, fromages de chèvre.
SERVICE	11–13 °C · garde jusqu'à 10 ans



Pouilly-Fuissé 1er Cru

2025 34,90 €

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Argilo-calcaire ; assemblage de parcelles d'exception parmi les 22 climats classés en 1er Cru, sur les pentes les mieux exposées.
ÉLABORATION	Vinifié intégralement en fût de chêne.
DÉGUSTATION	Intense, très pur et très fin.
ACCORDS	Seul ou sur des mets raffinés.

Les Premiers Crus de Pouilly-Fuissé existent depuis le millésime 2020.

ITALIE · SÜDTIROL

Kellerei Sankt Michael-Eppan

Cave coopérative fondée en 1907 à Eppan (Appiano), l'une des références du Haut-Adige. Les vents frais qui descendent chaque soir du massif de la Mendola (« Fallwind ») préservent la fraîcheur et les arômes des raisins. Classic exprime les cépages en toute simplicité ; Fallwind, la ligne intermédiaire qui a remplacé les anciens vins de lieux-dits (Merol, Anger, Lahn…), porte le nom de ces vents – seul le Schulthauser, marque historique de la maison, a gardé son nom ; Sanct Valentin réunit les meilleures parcelles ; The Wine Collection et Appius sont des éditions rares et limitées.

Classic



Weißburgunder

2025 15,10 €

Classic

BLANC

CÉPAGES	Pinot blanc
TERROIR	Coteaux élevés d'Eppan (480–650 m) ; éboulis calcaires un peu argileux, vents frais du soir descendant de la Mendola.
ÉLABORATION	Vendange manuelle ; fermentation et malolactique partielle en cuve inox.
DÉGUSTATION	Jaune clair aux reflets verts ; pomme et poire ; équilibré, frais et fin.
ACCORDS	Antipasti, poisson, viandes blanches, pâtes, pizza, fromages doux.
SERVICE	8–10 °C · 3–4 ans · 13,5 %



Chardonnay

2025 15,10 €

Classic

BLANC NOUVEAU

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Eppan et Kaltern, altitude moyenne (400–500 m) ; graviers calcaires et moraines.
ÉLABORATION	Vendange manuelle ; fermentation et malolactique partielle en cuve inox.
DÉGUSTATION	Pomme mûre, melon, banane ; souple, juteux et persistant.
ACCORDS	Carpaccio de cèpes, cuisine légère, salade de pâtes.
SERVICE	8–10 °C · 3–4 ans · 13,5 %



Pinot Grigio

2025 15,10 €

Classic

BLANC NOUVEAU

CÉPAGES	Pinot grigio
TERROIR	Eppan et Kaltern (400–500 m) ; sols caillouteux calcaires.
ÉLABORATION	Vendange manuelle ; fermentation et malolactique partielle en cuve inox.
DÉGUSTATION	Paille aux reflets verts ; poire et pomme mûres ; souple, fin et élégant.
ACCORDS	Vin d'apéritif ; fromage frais pané sur carpaccio de tomates.
SERVICE	8–10 °C · 3–4 ans · 13,5 %



Lagrein

2025 17,40 €

Classic

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES	Lagrein
TERROIR	Gries (Bolzano) et lac de Caldaro (250–280 m) ; moraines et alluvions sableuses.
ÉLABORATION	Fermentation en cuve inox, malolactique puis élevage en grand fût.
DÉGUSTATION	Rouge presque noir ; cerise, violette, mûre ; velouté, épicé, de corps moyen.
ACCORDS	Plats copieux, rôtis, gibier, fromages affinés.
SERVICE	16–18 °C · 4–6 ans · 13,5 %



Pinot Noir

2025 19,00 €

Classic

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Eppan et Kaltern (400–550 m) ; moraines et graviers calcaires.
ÉLABORATION	Fermentation en cuve inox, malolactique puis élevage en grand fût.
DÉGUSTATION	Grenat ; petits fruits rouges et baies sauvages ; souple, élégant, fruité et épicé.
ACCORDS	Agneau, cabri, foie de veau, braisés, fromages affinés.
SERVICE	14–16 °C · 4–6 ans · 13,5 %

Schulthauser



Weißburgunder

2025 19,50 €

Schulthauser

BLANC

CÉPAGES	Pinot blanc
TERROIR	Parcelles de Schulthaus, au-dessus du château de Moos, sur les hauteurs d'Eppan (540–620 m) ; graviers calcaires et argile.
ÉLABORATION	85 % en cuve inox, 15 % en fût de chêne, malolactique ; assemblage en février. Mis en bouteille depuis 1982.
DÉGUSTATION	Pomme, poire fraîche, fleurs blanches ; vif et équilibré, crémeux et frais.
ACCORDS	Apéritif ; fruits de mer, poisson, volaille ; Schlutzkrapfen tyroliens.
SERVICE	8–10 °C · 4–5 ans · 13,5 %

Fallwind



Chardonnay

2025 19,50 €

Fallwind

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Diverses parcelles d'Eppan (420–500 m) ; graviers calcaires et moraines.
ÉLABORATION	70 % en cuve inox, 30 % en fût de chêne, malolactique ; assemblage en février.
DÉGUSTATION	Melon et pomme mûre ; ample, soyeux, acidité douce.
ACCORDS	Apéritif ; poissons d'eau douce (tartare de truite), asperges.
SERVICE	8–10 °C · 4–5 ans · 13,5 %



Pinot Grigio

2025 19,50 €

Fallwind

BLANC

CÉPAGES	Pinot grigio
TERROIR	Parcelles autour du village de St. Michael (400–550 m) ; graviers calcaires et moraines.
ÉLABORATION	80 % en cuve inox, 20 % en fût de chêne, malolactique ; assemblage en mars.
DÉGUSTATION	Poire mûre et melon miel ; crémeux et rond, acidité fine.
ACCORDS	Poissons et soupes de poisson, pintade, filet de veau, légumes mijotés.
SERVICE	8–10 °C · 4–5 ans · 13,5 %



Sauvignon

Fallwind

2025 20,00 €

BLANC

CÉPAGES	Sauvignon blanc
TERROIR	Hauteurs d'Eppan et alentours de St. Michael (450–650 m) ; graviers calcaires.
ÉLABORATION	Fermentation et élevage sur lies en cuve inox jusqu'à fin février.
DÉGUSTATION	Ananas, sureau, groseille à maquereau, miel ; minéral, rafraîchissant et équilibré.
ACCORDS	Le vin des asperges ; cuisine asiatique légère, sushi, risotto printanier.
SERVICE	8–10 °C · 4–5 ans · 13,5 %



Pinot Noir Rosé

Fallwind

2025 19,20 €

ROSÉ

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Diverses parcelles d'Eppan ; moraines et graviers calcaires.
ÉLABORATION	Saignée ; fermentation et élevage en cuve inox.
DÉGUSTATION	Saumon pâle ; framboise et fraise fraîches ; frais, fruité, belle acidité.
ACCORDS	Apéritif, planches, pizza et pâtes ; bien frais avec le poisson.
SERVICE	8–10 °C · 2–3 ans · 13 %



Merlot Cabernet Riserva

Fallwind

2023 25,60 €

ROUGE

CÉPAGES	Merlot 55 %, Cabernet sauvignon 35 %, Cabernet franc 10 %
TERROIR	Parcelles les plus chaudes d'Eppan, Kaltern et Kurtatsch ; graviers calcaires et moraines.
ÉLABORATION	Cépages vinifiés séparément ; malolactique et élevage en barriques et tonneaux, assemblage après près d'un an, puis 6 mois en cuve.
DÉGUSTATION	Rouge presque noir ; cassis, menthe, réglisse, café ; souple, épicé, puissant.
ACCORDS	Grillades, côte de bœuf, fromages affinés.
SERVICE	16–18 °C · 8–10 ans · 14,5 %



Lagrein Riserva

Fallwind

2023 28,00 €

ROUGE

CÉPAGES	Lagrein
TERROIR	Gries et Coste, bassin de Bolzano ; moraines et graviers.
ÉLABORATION	Fermentation en cuve inox, environ 12 mois en barriques et tonneaux avec malolactique, puis affinage en cuve.
DÉGUSTATION	Cerise, mûre, pruneau ; complexe, puissant, tanins marqués.
ACCORDS	Viandes rouges grillées, gibier, fromages affinés.
SERVICE	16–18 °C · 8–10 ans · 14 %



Pinot Noir Riserva

Fallwind

2023 28,80 €

ROUGE

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Parcelles sélectionnées de l'Oltradige (350–600 m) ; moraines et graviers calcaires.
ÉLABORATION	Environ 12 mois en barriques et tonneaux avec malolactique, puis affinage en cuve béton ; au moins deux ans en cave.
DÉGUSTATION	Rubis ; cerise, baies sauvages, cassis ; complexe, élégant et délicat.
ACCORDS	Agneau, faon, poissons de caractère, fromages à pâte dure.
SERVICE	14–16 °C · 8–10 ans · 14 %

Sanct Valentin



Pinot blanc

2024 35,40 €

Sanct Valentin

BLANC

CÉPAGES	Pinot blanc
TERROIR	Vieilles parcelles sélectionnées sur les hauteurs d'Eppan (450–600 m) ; graviers calcaires et argile.
ÉLABORATION	Moitié en barriques et tonneaux sur lies, moitié en grand fût ; assemblage après un an, puis 8 mois en cuve.
DÉGUSTATION	Or aux reflets verts ; pomme, melon, vanille ; velouté, frais, concentré.
ACCORDS	Carpaccio de thon, poulpe, scampi grillés, asperges, viandes blanches.
SERVICE	8–12 °C · 10 ans et plus · 14,5 %



Chardonnay

2024 35,40 €

Sanct Valentin

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay
TERROIR	Meilleures parcelles d'Eppan (450–550 m) ; graviers calcaires sableux.
ÉLABORATION	Fermentation, malolactique et élevage sur lies en barriques et tonneaux ; assemblage après un an, puis 8 mois en cuve béton.
DÉGUSTATION	Fruits mûrs, vanille fumée ; puissant, minéral, beurré et ample.
ACCORDS	Fritto misto, raviolis aux cèpes, poulet rôti, escalope viennoise.
SERVICE	8–12 °C · 10 ans et plus · 14 %



Pinot Grigio

2024 35,40 €

Sanct Valentin

BLANC

CÉPAGES	Pinot grigio
TERROIR	Parcelles sélectionnées de l'Oltradige (420–600 m) ; graviers calcaires.
ÉLABORATION	Fermentation, malolactique et élevage sur lies en barriques et tonneaux ; assemblage après un an, puis 8 mois en cuve béton.
DÉGUSTATION	Pomme, poire, vanille, pain grillé, noisette ; crémeux, ample, notes fumées.
ACCORDS	Poissons en sauce, viandes blanches, risotto.
SERVICE	8–12 °C · 10 ans et plus · 14 %



Sauvignon

2025 35,40 €

Sanct Valentin

BLANC

CÉPAGES	Sauvignon blanc
TERROIR	Meilleures parcelles de St. Michael et des hauteurs d'Eppan (450–650 m) ; graviers calcaires.
ÉLABORATION	75 % en cuve inox sur lies jusqu'à fin avril, 25 % fermenté et élevé en tonneau.
DÉGUSTATION	Fruits jaunes, groseille à maquereau, fleur de sureau ; acidité vive, ample et élégant. L'un des blancs les plus primés d'Italie.
ACCORDS	Poissons poêlés sauce au poivron, risotto aux légumes, aubergines à la parmesane.
SERVICE	8–10 °C · 10 ans et plus · 14 %



Gewürztraminer

2025 35,40 €

Sanct Valentin

BLANC

CÉPAGES	Gewürztraminer
TERROIR	Parcelles sélectionnées à Eppan et Kaltern (300–500 m) ; graviers calcaires limoneux.
ÉLABORATION	Macération pelliculaire, pressurage doux ; fermentation et élevage en cuve inox.
DÉGUSTATION	Or intense ; rose, fruits exotiques, litchi, épices ; puissant, complexe, léger sucre résiduel.
ACCORDS	Cuisine épicée et asiatique, foie gras, fromages affinés, risotto au safran.
SERVICE	8–10 °C · 10 ans et plus · 14 %



Cabernet Merlot Riserva

2022 **42,80 €**

Sanct Valentin

ROUGE

CÉPAGES	Cabernet sauvignon 50 %, Merlot 40 %, Cabernet franc 10 %
TERROIR	Parcelles les plus chaudes d'Eppan, Kaltern et Kurtatsch (250–400 m) ; moraines et graviers calcaires.
ÉLABORATION	20 jours de macération, 12 mois en barriques et tonneaux, puis 10 mois en cuve après assemblage. Seul assemblage de la ligne Sanct Valentin.
DÉGUSTATION	Cassis, menthe, cuir, cacao, tabac ; velouté, ample et complexe.
ACCORDS	Viandes rouges, gibier, fromages affinés.
SERVICE	16–18 °C · 10 ans et plus · 14,5 %



Lagrein Riserva

2023 **44,40 €**

Sanct Valentin

ROUGE

CÉPAGES	Lagrein
TERROIR	Coste et Gries, Bolzano (260–300 m) ; moraines et alluvions sableuses.
ÉLABORATION	Malolactique et environ 12 mois en barriques et tonneaux, puis 10 mois en cuve.
DÉGUSTATION	Rouge presque noir ; café, cacao, baies sauvages ; ample, puissant, charpenté.
ACCORDS	Pièce de bœuf, gibier, fromages affinés.
SERVICE	16–18 °C · 10 ans et plus · 14 %



Pinot Noir Riserva

2023 **47,30 €**

Sanct Valentin

ROUGE

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Vieilles parcelles de St. Michael-Eppan et alentours (400–550 m) ; moraines et graviers calcaires.
ÉLABORATION	Macération à froid 3 jours ; malolactique et élevage en barriques et tonneaux, puis 10 mois en cuve béton.
DÉGUSTATION	Rubis ; petits fruits rouges, fraise, violette, notes fumées et cannelle ; souple, élégant et séduisant.
ACCORDS	Épaule ou carré d'agneau braisé, queue de bœuf, fromages corsés.
SERVICE	14–16 °C · 10 ans et plus · 14 %



Comtess

Demi-bouteille 37,5 cl · 2023 **42,60 €**

Sanct Valentin – Vendemmia tardiva

DOUX

CÉPAGES	Gewürztraminer
TERROIR	Au pied du château Valentin (600 m) et à Pinzano/Montagna (330 m) ; graviers calcaires.
ÉLABORATION	Raisins passerillés sur souche jusqu'à fin novembre ; fermentation en cuve inox et en petit fût.
DÉGUSTATION	Ambre ; abricot sec, fruits exotiques, miel d'acacia ; opulent, onctueux, fraîcheur vive (164 g/l de sucre).
ACCORDS	Fromages persillés, strudel aux pommes, pêche Melba.
SERVICE	8–10 °C · 10 ans et plus · 11,5 %

Vins exceptionnels (à commander aussi à la bouteille)



Sauvignon

2020 119,70 €

The Wine Collection

BLANC

CÉPAGES	Sauvignon blanc
TERROIR	Parcelles d'élite d'Eppan ; graviers calcaires ; vignes de 25 à 35 ans.
ÉLABORATION	3 jours de macération à froid ; fermentation et 12 mois en barriques et tonneaux, puis 18 mois sur lies en cuve.
DÉGUSTATION	Fruits exotiques, groseille à maquereau, sureau, pêche blanche ; minéral, acidité vive, grande longueur.
ACCORDS	Poissons de caractère, risottos, viandes blanches.
SERVICE	8–10 °C · 10 ans et plus · 14,5 %



Appius

2021 160,70 €

Millésime 2021

BLANC

CÉPAGES	Chardonnay 73 %, Pinot grigio 12 %, Pinot blanc 10 %, Sauvignon blanc 5 %
TERROIR	Meilleures parcelles d'Eppan ; graviers calcaires et moraines ; vignes de 25 à 40 ans.
ÉLABORATION	Fermentation et malolactique en barriques et tonneaux (sauf le sauvignon) ; assemblage après un an, puis 3 ans sur lies fines en cuve.
DÉGUSTATION	Groseille blanche, herbes alpines, notes balsamiques ; vibrant, harmonieux, très longue persistance.
ACCORDS	Huîtres et crustacés, poisson au beurre blanc, risotto aux cèpes, sashimi.
SERVICE	8–10 °C · 10 ans et plus · 14 %



Pinot Noir Riserva

2020 136,10 €

The Wine Collection

ROUGE

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Parcelles d'élite d'Eppan ; graviers calcaires, argile et dépôts glaciaires.
ÉLABORATION	10 jours de macération à froid ; malolactique et 12 mois en barriques et tonneaux, puis 18 mois sur lies en cuve.
DÉGUSTATION	Rubis brillant ; fruits des bois, cerise mûre, mûre, cannelle, girofle ; structure élégante et longue.
ACCORDS	Agneau, cabri, fromages affinés.
SERVICE	14–16 °C · 10 ans et plus · 14,5 %

ITALIE · TOSCANE

Fattoria di Bagnolo

Marchesi Bartolini Baldelli
BAGNOLO E MONTOZZI

Domaine de la famille Bartolini Baldelli à Impruneta, sur les collines qui dominent Florence. Connu dès 1419 sous le nom « Al Fonte », il appartint aux Machiavel de 1458 à 1585. Dix hectares de vignes, surtout du Sangiovese, sur des sols d'alberese, de pietraforte, de calcaire et d'argile. La famille réunit aujourd'hui Bagnolo et le Castello di Montozzi sous le nom « Bagnolo e Montozzi », avec de nouvelles étiquettes.



Maralò

2025 15,20 €

Rosato IGT Colli della Toscana Centrale

ROSÉ NOUVEAU

CÉPAGES Sangiovese 80 %, Merlot 20 %

ÉLABORATION Vendange en vert en juillet ; début septembre, récolte de lots moins sucrés et plus acides pour garder fraîcheur et arômes. Macération sur les peaux de 5 à 6 heures seulement ; fermentation en cuve inox (14–16 °C), achevée avec des bâtonnages réguliers jusqu'au collage ; élevage en inox.

DÉGUSTATION Couleur pelure d'oignon, signe de son origine chiantigiane ; agrumes et pêche au nez ; en bouche, l'acidité et la fraîcheur typiques du Sangiovese.

ACCORDS Vin de tout le repas, de l'apéritif aux fromages, des viandes aux risottos ; parfait avec la charcuterie.



Quercetaia

2024 15,20 €

Chianti Colli Fiorentini DOCG

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese 90 %, Colorino 6 %, Merlot 4 %

ÉLABORATION Vendange manuelle en septembre avec tri des grappes ; fermentation en cuve inox (16–28 °C), 20 jours de macération ; malolactique en inox ; 6 mois en barriques de chêne français de l'Allier (chauffe moyenne), au moins 4 mois en bouteille.

DÉGUSTATION Rubis intense ; cerise et cassis ; rond et équilibré, tanins élégants, finale longue et persistante.

ACCORDS Pâtes simples, pizza, plats de légumes comme les aubergines à la parmesane.



Riserva

2023 31,20 €

Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese 90 %, Colorino 10 %

ÉLABORATION Vendange en vert en juillet, vendange manuelle en septembre avec tri soigné ; fermentation en cuve inox (16–28 °C), 30 à 35 jours de macération ; malolactique en inox ; 12 mois en barriques de chêne français (chauffe moyenne), puis 3 mois en cuve.

DÉGUSTATION Rubis intense aux légers reflets grenat ; concentré et dense : mûre, violette, épices ; rond et équilibré, tanins élégants, longue finale. Vin de longue garde.

ACCORDS Viandes rouges grillées, rôtis.

Quantité limitée.



Alfonte

2023 39,50 €

Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG – parcelle unique

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese 100 %

TERROIR Parcelle unique exposée nord/nord-est ; argilo-calcaire riche en alberese, minéral et bien drainant.

ÉLABORATION Vendange en vert en juillet, vendange manuelle en septembre avec tri très strict ; fermentation en cuve inox (16–28 °C), 30 à 35 jours de macération ; malolactique en inox ; 12 mois en chêne français (chauffe moyenne), au moins 12 mois en bouteille.

DÉGUSTATION Rubis intense évoluant vers le grenat ; violette, clou de girofle, mûre ; tabac et réglisse avec la garde. Vin de longue garde.

ACCORDS Rôtis, gibier mijoté à la toscane.

Quantité limitée.



Caprorosso

2023 57,20 €

IGT Colli della Toscana Centrale

ROUGE

CÉPAGES	Cabernet sauvignon 60 %, Merlot 40 %
TERROIR	Argilo-calcaire riche en alberese, minéral et bien drainant ; exposition nord-est.
ÉLABORATION	Vendange manuelle en septembre avec tri très strict ; fermentation en cuve inox (16–28 °C), 30 à 35 jours de macération ; malolactique en inox ; 12 mois en barriques de chêne français (chauffe moyenne) et tonneaux de l'Allier, puis 3 mois en cuve ; au moins 12 mois en bouteille.
DÉGUSTATION	Rubis intense ; fruits des bois, notes végétales douces, poivre noir ; tabac doux et cannelle après la garde en bouteille ; rond et équilibré, tanins élégants, finale très longue.
ACCORDS	Gibier, chocolat noir ; se déguste aussi seul.

Quantité limitée.

ITALIE · CHIANTI CLASSICO, TOSCANE

Il Molino di Grace

Domaine au cœur du Chianti Classico, en agriculture biologique depuis 2014 (règlement UE 2018/848). Engrais uniquement organiques, levures indigènes, vendanges exclusivement manuelles ; les sarments chauffent et climatisent la cave. Le Sangiovese y est roi, cultivé entre 280 et 580 m d'altitude et vinifié avec 20 jours de macération et une extraction douce.



Chianti Classico

2024 18,70 €

Bio

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese

TERROIR Coteaux entre 280 et 400 m.

ÉLABORATION Vendange manuelle fin septembre – début octobre ; 20 jours de macération ; 12 mois entre cuve inox, foudres de Slavonie, barriques et tonneaux.



Chianti Classico Riserva

2023 26,90 €

Bio

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese

TERROIR Coteaux entre 300 et 400 m.

ÉLABORATION Vendange tardive début octobre ; 20 jours de macération ; 12 mois entre foudres de Slavonie, barriques et tonneaux.



Chianti Classico Gran Selezione « Il Margone »

2023 41,80 €

Bio

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese

TERROIR Sélection parcellaire entre 350 et 400 m ; 37 hl/ha.

ÉLABORATION Vendange tardive manuelle ; 20 jours de macération ; 16 mois en barriques et tonneaux de chêne français neufs et d'un vin.

DÉGUSTATION Gran Selezione : la catégorie la plus haute du Chianti Classico.



Gratius

2020/21 61,10 €

IGT Toscana – Bio

ROUGE

CÉPAGES Sangiovese, Canaiolo, Colorino

TERROIR Parcelle unique en forte pente à 580 m ; 22 hl/ha seulement.

ÉLABORATION Vendange tardive manuelle après le 10 octobre ; 20 jours de macération ; 12 mois en barriques et tonneaux neufs et d'un vin.



Olio Extra Vergine di Oliva

Bouteille 50 cl · 2026 29,10 €

Huile d'olive vierge extra

HUILE D'OLIVE

CÉPAGES Olives Frantoio, Moraiolo et Leccino

TERROIR Oliveraies entre 280 et 400 m.

ÉLABORATION Cueillette manuelle en novembre ; meules de pierre et presse, extraction à froid ; mise en bouteille au domaine.

SERVICE À consommer dans les 18 mois suivant la mise en bouteille.

ALLEMAGNE · MITTELRHEIN & RHEINGAU

Weingut Toni Jost

Domaine familial membre du VDP, installé au Hahnenhof à Bacharach : Rieslings racés des schistes du Mittelrhein, notamment du célèbre coteau « Hahn », et Spätburgunder du Rheingau autour de Walluf.



Weißburgunder

2024/25 13,90 €

trocken

BLANC

CÉPAGES Pinot blanc
DÉGUSTATION Épicé et frais : pomme et agrumes, notes délicates de noisette.
ACCORDS Très polyvalent à table.



Devon S Riesling

2025 16,60 €

trocken

BLANC

CÉPAGES Riesling
TERROIR Sols de schiste.
DÉGUSTATION Harmonie du fruit et de la minéralité : nez floral, pêche généreuse, finale minérale épicée.



Bacharacher Hahn Riesling

2025 20,90 €

trocken

BLANC

CÉPAGES Riesling
TERROIR Le Hahn, meilleur coteau du domaine.
DÉGUSTATION Notes de fruits tropicaux (ananas, mangue) ; épicé et ample, mais racé et élégant grâce à une acidité mûre et précise.



Bacharacher Hahn Riesling Auslese

Bouteille 50 cl · 2023 27,70 €

VDP.Erste Lage

DOUX

CÉPAGES Riesling
DÉGUSTATION Fruit très mûr, notes délicates de miel ; caractère proche d'une Beerenauslese.



Im Hahn Riesling GG

2025 34,40 €

VDP.Grosses Gewächs

BLANC

CÉPAGES Riesling
DÉGUSTATION Riesling volumineux et dense : fruits tropicaux et minéralité tendue.



Spätburgunder Rosé

2025 12,90 €

TONI JOST – VDP.Gutswein

ROSÉ NOUVEAU

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Wallufer Walkenberg (Rheingau) : loess et quartzite du Taunus.
DÉGUSTATION	Élégance et légèreté, une combinaison très séduisante de fruit et de fondant.
ACCORDS	Vin d'été, idéal en terrasse.
SERVICE	12 %



Spätburgunder

2022 13,30 €

TONI JOST – VDP.Gutswein, trocken

ROUGE NOUVEAU

CÉPAGES	Pinot noir
TERROIR	Rheingau : loess-limon épais, couche de sable et graviers du Rhin.
DÉGUSTATION	Spätburgunder volumineux de corps moyen, arômes de cerise noire.
SERVICE	13 %



« R » Spätburgunder

2019 28,90 €

trocken

ROUGE

CÉPAGES	Pinot noir
ÉLABORATION	18 mois en fûts neufs de chêne français.
DÉGUSTATION	Le meilleur rouge du domaine dans le Rheingau : force et élégance en équilibre.



Im Hahn Spätburgunder GG

2022 43,60 €

VDP.Grosses Gewächs

ROUGE

CÉPAGES	Pinot noir
ÉLABORATION	18 mois en fûts neufs de chêne français.
DÉGUSTATION	Le meilleur rouge du domaine : fruit et corps en parfaite harmonie.

romVIN
Wines and more

Comment commander ?

Deux fois par an, nous regroupons les commandes et commandons directement auprès des vignerons ; nous n'avons donc ni magasin ni stock important. Renvoyez-nous le bon de commande par e-mail avant la date limite. Dès l'arrivée des vins, vous pouvez les retirer à Rameldange ; les grandes commandes peuvent être livrées. Certains vins sont disponibles en quantité limitée : les commandes sont servies dans l'ordre d'arrivée.

Commandes : romain@romvin.lu · Tél. 621 173 174

Prix TTC, sous réserve de disponibilité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.