


# Vie di Romans

Issu de l'unique parcelle Maurus à Mariano del Friuli, ce Merlot 2020 conjugue prune mûre, cerise noire et fraîcheur, avec des tanins veloutés pour une expression élégante du Frioul oriental.

Vie di Romans




## Maurus Friuli Isonzo 2020

Frioul, Italie

### Région et vignobles

Maurus provient de la DOC Friuli Isonzo, dans la sous-zone **Rive Alte**, à Mariano del Friuli, au cœur de la plaine alluviale du Frioul. L'appellation se situe au sud d'Udine, dans un paysage façonné par les cours d'eau, dont l'Isonzo, où s'accumulent sables, graviers et galets. Cette implantation de plaine peut donner des vins nets et fruités, tandis que les meilleurs secteurs gagnent en personnalité grâce à leurs sols drainants et à une conduite précise.

La cuvée repose sur une **parcelle unique de 1,20 hectare**, plantée à 31-32 m d'altitude et composée de vignes âgées en moyenne de 23 ans. Le **sol alluvial**, limono-sableux à limono-argileux, est riche en graviers et galets ; sa teinte rougeâtre provient des oxydes de fer et d'aluminium. **Très drainant**, il favorise une maturation régulière du Merlot. Le millésime 2020 a bénéficié d'un **équilibre climatique favorable** dans le Frioul, permettant de préserver fraîcheur et maturité.

### Vinification

Vendangés le 30 septembre 2020, les raisins de Merlot sont égrappés puis foulés avant une **macération de 28 jours**. Des pigeages et des délestages extraient couleur, matière et tanins avec progressivité. La fermentation se déroule en cuves inox pendant environ dix jours, entre 18 et 30 °C, puis la **fermentation malolactique** est menée à son terme. Ce protocole privilégie la profondeur du fruit tout en conservant la fraîcheur caractéristique du site.

Après fermentation, Maurus bénéficie d'un élevage de **18 mois en fûts**, suivi de huit mois en cuves inox afin d'affiner la texture et d'intégrer le boisé. Le vin est mis en bouteille le 29 décembre 2022, puis repose encore quatorze mois en bouteille avant sa commercialisation. Il titre 13,93 % d'alcool, avec une acidité totale de 5,31 g/L et un pH de 3,61, pour un équilibre précis entre richesse, tension et souplesse.

Alcool :13,90 %

Composition: 100% Merlot

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vie di Romans

# Maurus Friuli Isonzo 2020

## Notes de dégustation

- **Couleur :** rouge rubis profond, limpide et brillante, avec des reflets grenat à l'évolution.
- **Arômes :** prune mûre, cerise noire et petits fruits noirs, complétés par des notes de fines épices, de sous-bois, d'herbes sèches et un boisé discret.
- **Bouche :** attaque souple et fraîche, matière veloutée, tanins fins et bien intégrés, fruit noir persistant, finale équilibrée aux nuances épicées et légèrement boisées.

## Le saviez-vous ?

Vie di Romans est surtout reconnu pour la qualité de **ses vins blancs**, mais Maurus montre la maîtrise du domaine dans les rouges. La maison estime son apogée autour de 2028, soit environ huit ans après la récolte, avec un potentiel de garde pouvant atteindre **2038**.

## Idées d'accords mets et vins

- **Rôti de bœuf :** la texture veloutée du Merlot accompagne la chair juteuse, tandis que la fraîcheur équilibre la richesse du jus.
- **Viande braisée :** les tanins souples et les notes de prune prolongent les saveurs caramélisées d'une cuisson lente.
- **Pâtes aux cèpes :** le sous-bois et les épices fines du vin font écho aux arômes terreux des champignons.
- **Fromages affinés :** la matière fruitée et la finale fraîche soutiennent les pâtes pressées ou les fromages à pâte dure.