

Domaine Romaneaux Destezet ble etablert tidlig på 90-tallet av Hervé og Béatrice Souhaut. Hervé er mikrobiolog av utdanning og ønsker å lage så naturlige viner som mulig. Både vinmarksarbeidet og det som skjer i kjelleren bærer preg av denne filosofien. Markene ligger spredd - dels oppe i Ardeche og dels lengre nede ved Tournon. Nær Tournon ligger Sainte Epine, en lieu dit med praktfull eksponering og med granitt av samme type som i Hermitage. Også resten av vinmarkene ligger på granitt. Domainet er ikke stort, kun 5 ha, men noe druer kjøpes. Vinmarksarbeidet er økologisk. Vinstokkene er gamle. Særlig Sainte Epines 100 år gamle Syrah (Serine) holder en anselig alder, men også La Souteronnes 60 årige Gamay-planter må sies å være gamle. Hovedprinsippet er å lage vinene så skånsomt som mulig: aldri chaptalisering, aldri syrejustering, kun naturlig gjær, svovel kun ved tapping, heller ingen filtrering. Ingen avstilkning av druene, og mosten gjærer langsomt ved lav temperatur. Lagring på brukte fat.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Souhaut Romaneaux Destezet - Lys gyllen. Innslag av eksotisk frukt, blomster og krydder. Rik og rund smak, med god konsentrasjon og lengde.	kr. 334,50	5117901	5621537	
Rødvin (75 cl)				
Souhaut Sainte Epine -	kr. 575,20	4813601	1148352	
Souhaut Syrah - Dyp rød. Duft av bjørnebær, røde bær og pepper. Frisk og saftig smak av mørke bær, pepper, fine tanniner og god lengde.	kr. 315,70	4499701	1208891	
La Souteronne - Ganske dyp rød. Frisk og tiltalende duft av røde bær, innslag av mineraler. Smaken er saftig og frisk, med god konsentrasjon og lengde. Vinen vil passe godt sammen med lettere retter av lyst kjøtt, også med stekt fisk.	kr. 327,40	4423501	1253129	