



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



BEAUMES DE VENISE 2016

NATURE DES SOLS : Issus du terroir du Trias, sols peu profonds composés de terres fines de couleur ocre (présence de fer). La présence de nombreuses fissures en surface, permet aux racines de coloniser les profondeurs du sol.

CEPAGES : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte 100% manuelle. Tri à la parcelle puis à l'arrivée au chai. Grappes foulées, égrappées puis encuvées. Durée de macération : 2 à 3 semaines selon les cépages. Température contrôlée pendant la période de fermentation alcoolique (<28°C)

DEGUSTATION : Robe rouge sombre aux reflets chatoyants. Arômes de fruits rouges, moka. Riche en bouche. Finale réglissée avec tanins fins et soyeux.

ACCORDS METS & VINS : Idéal avec veau, canard, côte de bœuf, cari. Servir à 16°. A boire jeune ou temps de garde de 5 à 7 ans.

DISTINCTIONS : ARGENT/SILVER 91/100 DECANTER 2017, 91/100 R. PARKER 2017, 1* GUIDE HACHETTE 2019, 15/20 BETTANE+DESSEAUVÉ 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677161 7
Carton : 3 76025677169 3
Carton de 6x75cl

