



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CHATEAUNEUF DU PAPE 2018

ORGANIC-FR-BIO-01

*ROMAIN DUVERNAY Châteauneuf du Pape **BIO** est vinifié et élevé sur la propriété de Christophe DE COURTEN, vigneron en Agriculture biologique, qui exploite un domaine de six hectares de terroirs ancestraux sur l'appellation dont certaines vignes sont centenaires.*

**NATURE DES SOLS** : Galets roulés sur sols argilo-calcaire, argile rouge décomposée en sous-sol.

**CEPAGES** : 75% Grenache blanc, 15% Roussanne, 10% Clairette

**VINIFICATION**: Châteauneuf du Pape blanc produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles en caissettes. Vinification traditionnelle : pressurage doux suivi d'un débourbage pour clarifier le moût. Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox à 18°C max.

**DEGUSTATION** : Couleur jaune pâle avec de légers reflets verts. Arômes floraux suivis de notes d'épices et de poivre blanc. Une pointe de citron frais confère au bouquet de ce vin une note de fraîcheur. Finale onctueuse.

**ACCORDS METS & VINS** : Idéal à l'apéritif ou servir avec poissons crus ou cuit, volailles et fromages de chèvre, de brebis ou de vache à pâte cuite.

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025677202 7

Carton : 3 76025677208 9

Carton de 6 x 75cl

