



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



COSTIÈRES DE NÎMES 2018

NATURE DES SOLS : Sols argilo-calcaires

CEPAGES : 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle

DEGUSTATION : Belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse, d'épices et de garrigue. La bouche est dense avec des tanins soyeux, Potentiel de garde de 4 à 5 ans

ACCORDS METS & VINS : Servir sur des grillades, de la volaille rôtie, ou un boudin noir.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677003 0
Carton : 3 76025677008 5
Carton de 6 x 75cl