



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



COSTIÈRES DE NÎMES

Rosé 2019



NATURE DES SOLS : Terrasses de galets roulés.

CEPAGES : 65% Grenache, 20% Syrah, 5% Cinsault

VINIFICATION : Vendangés tôt le matin alors que les températures sont encore fraîches. Cela permet de conserver les arômes primaires du raisin (fruités et floraux) que l'on retrouvera ensuite dans le vin.

DEGUSTATION : Robe vive aux reflets violacés. Notes de fruits mûrs et d'agrumes. Soyeux en bouche et finale légèrement acidulée.

ACCORDS METS ET VINS : Servir à 12°. Parfait pour l'apéritif, tartes salées, viandes blanches, charcuterie et poissons.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677004 7
Carton : 3 76025677005 4
Carton de 6 x 75cl