



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE 2018

NATURE DES SOLS : Argilo-calcaire

CEPAGES : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle

DEGUSTATION : Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse, et d'épices (clous de girofle, muscade).

Bouche dense avec des tanins soyeux, conservant toutefois une belle minéralité. Potentiel de garde : 6 ans

ACCORDS METS & VINS : A consommer sur un agneau en cocotte aux flageolets ou en tajine, un canard rôti ou une grillade.

DISTINCTIONS : ARGENT 90/100 IWC 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677033 7

Carton : 3 76025677037 5

Carton de 6 x 75cl

