



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Romain Duvernay CÔTES DU RHÔNE blanc 2017

NATURE DES SOLS : Sols sablonneux

CEPAGES : 40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier

VINIFICATION : Vendangés le matin afin de préserver la qualité aromatique des raisins. Egrappage total des raisins avant pressurage direct. Fermentation à température contrôlée pendant 3 semaines.

DEGUSTATION : Robe jaune pâle, limpide. Nez floral, notes de pêche et de fruits exotiques (mangue, litchi...). Bouche fraîche et ample, de la rondeur, du gras. Finale légèrement épicée. Bel équilibre général.

ACCORDS METS & VINS : Servir à 10-12°C. Parfait en apéritif, sur des poissons, un plateau de fruits de mer, du jambon blanc, une volaille grillée ou en sauce, du foie gras, un plateau de fromages.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677014 6
Carton : 3 76025677015 3
Carton de 6 x 75 cl

