



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Clos des Mûres

VISAN 2017 - FR-BIO-01 - sans sulfites ajoutés

Situé à Visan, dans l'enclave des Papes, en Drôme Provençale, le domaine est la propriété familiale depuis 1922. Les 30 hectares de vigne sont entourés de lavandins utilisés pour leurs huiles essentielles, et de mûriers, vestiges de l'élevage de vers à soie qui ont donné son nom au domaine.

NATURE DES SOLS : Le sol est de type argilo-calcaire profond et à belle teneur en matière organique.

CEPAGES : 70% Grenache, 27% Syrah, 3% Mourvèdre

VINIFICATION : récolte mécanique à maturité optimale des sucres et des tanins. Foulage, égrappage. Macération de 4 à 5 semaines selon les cépages qui sont vinifiés séparément, en évitant l'oxygénation lors du convoyage des raisins vers le pressoir. Aucun apport de S02 tout au long du cycle de production, hormis celui résultant naturellement du processus fermentaire.

EMBOUTEILLAGE : Pour parer à sa fragilité, le vin est embouteillé à la propriété afin éviter tout pompage superflu, et filtré avec soin. Les bouteilles sont intégralement inertées à l'azote avant remplissage et équipées d'un bouchon haute densité.

DEGUSTATION : Nez élégant, notes de fruits rouges, d'épices et de plantes aromatiques. Belle amplitude en bouche

ACCORDS METS & VINS : agneau, viandes tendres, tajine de légumes du soleil. Servir entre 16° et 18°C. Temps de garde : 2 à 3 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677154 9
Carton : 3 76025677156 3
Carton de 6 x 75cl

