



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Certifié par FR-BIO-01

DOMAINE DES PENTELINES **BIO** Côtes-du-Rhône Villages 2016

Domaine de 26 hectares implanté sur une colline balayée par le mistral, aux pentes douces recouvertes de galets, d'où l'origine de son nom. Il s'étend à l'est d'Avignon près du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

NATURE DES SOLS : Plateau argilo-calcaire à l'est d'Avignon. Présence de galets roulés. Vieilles vignes de plus de 40 ans en moyenne

CEPAGES : 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale pour tous les cépages au niveau des tanins et de la teneur en sucre. Foulage, égrappage et macération pendant 25 jours

DEGUSTATION : Vin riche, soyeux et complexe. Le nez est riche d'arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche puissante et ample, dominée par des arômes d'épices et de fruits rouges. Les tanins en finale restent soyeux

ACCORDS METS & VINS : Viandes rouges grillées, gibiers et volailles, fromages de caractère. A servir en 16° et 18°C. A consommer avant 2025.

EAN 13 : bouteille : 3 76025677102 0
carton : 3 76025677107 5
carton de 6 x 75cl