



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



DOMAINE DE LA GRAND'RIBE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROCHEGUDE BLANC **BIO** 2022

Le "Domaine de la Grand'Ribe" (mot provençal "ribe" signifiant "frontière") est situé à cheval sur la Drôme et le Vaucluse. Le domaine d'origine familiale, fondé en 1940, certifié bio depuis 2002 et NOP depuis 2007, attache autant d'importance à la protection de son terroir qu'à la production naturelle de ses vins : récolte manuelle, vinification et élevage en cave souterraine ou en fûts de chêne témoignent de son engagement qualité.

NATURE DES SOLS : Terroirs sur sols d'alluvions sableux et d'argiles rouges décalcifiées, mélangées à des cailloux de dimensions variées ; sols de grès rouges.

CEPAGES : 75% Roussanne, 25% Viognier

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale des raisins, Vendangés le matin afin de préserver la qualité aromatique des raisins. Pressurage direct. La fermentation se déroule à température contrôlée < 17°C.

DEGUSTATION : Belle couleur jaune paille aux reflets brillants. Le nez est sur des notes de fruits blancs au sirop, de pêches blanches et quelques notes d'abricots secs et de vanille. La bouche est ronde et fruitée pour un vin gras ample accompagnée d'une belle fraîcheur qui donne une grande persistance en finale.

ACCORDS METS & VINS : En apéritif ou avec un risotto de St Jacques. Servir à 10 ou 12°C. Temps de garde de 3 à 5 ans, mais appréciable dès maintenant.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677080 1
Carton : 3 76025677083 2
Carton de 6x75cl

