



newRhône
MILLÉSIMES

ROMAIN DUVERNAY

CAIRANNE 2019

NATURE DES SOLS:

Coteaux argilo-calcaire en terrasses alluviales, riches en galets roulés.

CEPAGES:

Grenache, Syrah.

VINIFICATION:

Traditionnelle, vendange éraflée.

DEGUSTATION:

Robe pourpre, vin puissant et chaleureux. Le nez dévoile des notes de fruits noirs et de violette. La bouche est fruitée, et se termine sur des notes de chocolat et de torréfaction. Longue et dense avec un bel équilibre. Vin structuré apte au vieillissement. Garde 8 ans.

ACCORDS METS & VINS:

Servir entre 14° et 16°. Parfait sur une pièce de bœuf, des plats relevés en sauce et des viandes farcies.

Distinctions :

Médaille d'or Bettane Desseauve Prix Plaisir 2023, 93 IWR 2022, 92 Andreas Larson 2022.

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677183 9

Carton : 3 76025677187 7

Carton 6x75cl

