ROMAIN DUVERNAY

COSTIERE DE NÎMES 2020

NATURE DES SOLS:
Sols argilo-calcaires.

CEPAGES:
Grenache, Syrah, Mourvèdre.

VINIFICATION:
Vinification traditionnelle.

DEGUSTATION:
Belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse, d'épices et de garrigue. La bouche est dense avec des tanins soyeux. Potentiel de garde de 4 à 5 ans.

ACCORDS METS & VINS:
Servir sur des grillades, de la volaille rôtie, ou un boudin noir.

Créations Photographies : Photothèque Inter Rhône

EAN 13 :
Bouteille: 3 76025677001 6
Carton : 3 76025677009 2
Carton 6x75cl

NewRhône Millésimes - La Martelière, 44 chemin des grands prés 84850 Travaillan - Tel : 04 90 602 000
E-mail : newrhone@newrhone.eu - www.newrhone.eu