

ROMAIN DUVERNAY

COSTIERE DE NÎMES ROSÉ 2020



NATURE DES SOLS:

Terrasses de galets roulés.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Cinsault.

VINIFICATION:

Vendangés tôt le matin alors que les températures sont encore fraîches. Cela permet de conserver les arômes primaires du raisin (fruités et floraux) que l'on retrouvera ensuite dans le vin.

DEGUSTATION:

Robe vive aux reflets violacés. Notes de fruits mûrs et d'agrumes. Soyeux en bouche et finale légèrement acidulée.

ACCORDS METS & VINS:

Servir à 12°. Parfait pour l'apéritif, tartes salées, viandes blanches, charcuterie et poissons.

DISTINCTIONS:

Argent concours de Lyon 2021
1* Guide Hachette 2022

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677004 7

Carton : 3 76025677005 4

Carton 6x75cl

