



# ROMAIN DUVERNAY

## COSTIÈRES DE NÎMES ROSÉ 2024

### **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.

#### **EAN 13 :**

Bouteille: 3 76025677004 7

Carton : 3 76025677005 4

Carton 6x75cl

