



nRm  
MILLÉSIMÉS

# ROMAIN DUVERNAY

---

## CROZES HERMITAGE BLANC 2020



**NATURE DES SOLS:**

Granits et graviers.

**CEPAGES:**

Roussanne, Marsanne

**VINIFICATION:**

Récolte exclusivement manuelle. Les raisins sont ensuite vinifiés en demi-muids. La fermentation alcoolique se déroule lentement pour conserver la finesse des arômes. L'élevage en demi-muids dure 8 mois sur lies fines.

**DEGUSTATION:**

Robe or pâle aux reflets argentés. Au nez, ce vin s'ouvre sur des notes florales et vanillées que l'on retrouve également en bouche. Belle persistance et notes de fraîcheur en finale. Il pourra se garder en cave jusqu'à 6 ans.

**ACCORDS METS & VINS:**

A déguster dans sa jeunesse sur de la volaille, des viandes blanches. Plus âgé, il sera parfait sur des poissons grillés ou en sauces, ou encore une choucroute de la mer.

**DISTINCTIONS:**

90 Jeb Dunnuck 2022

**EAN 13 :**

Bouteille: 3 76025677260 7

Carton : 3 76025677269 0

Carton 6x75cl

