

newRhône
MILLÉSIMÉS

ROMAIN DUVERNAY

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2021



NATURE DES SOLS:

Sols argilo calcaires

CEPAGES:

Grenache Blanc, Roussanne, Viognier

VINIFICATION:

Egrappage total des raisins avant pressurage direct pneumatique. Fermentation à froid

DEGUSTATION:

Robe claire et franche. Nez de fleurs et de fruits blancs, d'abricots, touches de miel. Belle onctuosité en bouche.

ACCORDS METS & VINS:

A servir autour de 12-14°C. Parfait en apéritif, sur des poissons, une volaille grillée ou en sauce, ou encore un fromage de chèvre.

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677014 6

Carton : 3 76025677015 3

Carton 6x75cl



Créations Photographiques : Photothèque Inter Rhône