



newRhône
MILLÉSIMES

ROMAIN DUVERNAY

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SÉGURET 2021



NATURE DES SOLS:

Coteaux et terrasses argilo-calcaires, terrains caillouteux.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Vinification traditionnelle, maîtrise des températures, remontages et pigeages réguliers, macération 10 à 20 jours.

DEGUSTATION:

Vin à la robe rouge sombre, profonde, et aux reflets chatoyants. Le nez exprime des notes de vanille et de moka, suivies d'arômes de confiture et de réglisse. La bouche est grasse et concentrée, les tanins persistent sur des notes torréfiées.

ACCORDS METS & VINS:

Canard aux champignons, magret aux baies roses, côtes de bœuf au vin rouge, magret farci aux figues, parmentier d'agneau

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677110 5

Carton : 3 76025677119 8

Carton de 6x75cl



Citations Photographies : Photothèque Inter Rhône