

newRhône
MILLÉSIMÉS



ROMAIN DUVERNAY

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SUZE LA ROUSSE 2018 **BIO BIO-FR-01**

NATURE DES SOLS:

Terrasses formées de cailloutis, de sable et d'argile.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Récolte à maturation. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C).
Elevage en barrique 8 mois.

DEGUSTATION:

Robe grenat. Le nez dévoile des notes de fruits noirs très mûrs, compotés. La bouche est ample, concentrée, avec une finale suave et des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS:

Veau, agneau, coq au vin Servir à 18°C. Garde 5 à 8 ans.

DISTINCTIONS:

15.5/20 BETTANE ET DESSEAUVE 2020
ARGENT CONCOURS DES VINS DE LYON 2022

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677144 0
Carton : 3 76025677145 7
Carton de 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône