

nRm
MILLÉSIMÉS

ROMAIN DUVERNAY PRESTIGE

VACQUEYRAS

Volute



NATURE DES SOLS:

Sur garrigues argilo calcaires et galets roulés.

CÉPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Récolte à maturité optimale des tanins et des sucres. Egrappage total. Remontage classique une fois par jour pendant la phase fermentaire. Trois délestages pour la Syrah. Cuvaison de 3 semaines pour Syrah et Mourvèdre et un mois pour le Grenache.

DÉGUSTATION:

Cette cuvée Volute qui dévoile sa puissance et sa fraîcheur avec des notes de fruits rouges et noirs. En bouche, une belle amplitude s'achève sur des tannins soyeux.

ACCORDS METS & VINS:

A déguster entre 16°C et 18°C. Servir avec des viandes tendres en sauce, des grillades, ou des plats épicés. Il se gardera 5 à 7 ans.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677640 7

Carton : 3 76025677641 4

Carton 6x75cl

