



ROMAIN DUVERNAY

SAINT-JOSEPH 2022



NATURE DES SOLS:

Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique.
Exposition Sud/Sud-Est.

CÉPAGE:

Syrah

VINIFICATION:

Vinification traditionnelle avec cuvaisons longues, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirages réguliers pendant le vieillissement.

DÉGUSTATION:

Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse et d'épices (poivre). Bouche dense et complexe, avec des tanins fins et serrés. Potentiel de garde : 4 à 10 ans.

ACCORDS METS & VINS:

A servir sur un agneau en cocotte aux flageolets, un canard rôti, un tajine d'agneau ou un cari.

DISTINCTIONS:

92 Bettane&Desseauve 2025

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677270 6

Carton : 3 76025677278 2

Carton 6x75cl

