



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CHÂTEAU DE SURY

Côtes-du-Rhône Villages 2017

Dirigé par la famille Chauderac depuis 1890, le Château de Sury connaît aujourd'hui sa 4^{ème} génération. Situés sur les plateaux de Signargues à Domazan, sur un ancien lit du Rhône, il bénéficie du même terroir exceptionnel que Lirac et Châteauneuf du Pape, où les galets roulés s'étalent sur le sable rougi par l'oxyde de fer.

NATURE DES SOLS: galets roulés, sable rouge.

CEPAGES: 60% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre

VINIFICATION: Récolte à maturation. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C).

DEGUSTATION: Robe grenat. Le nez est dominé par les petits fruits noirs bien mûrs et annonce une belle fraîcheur. La bouche développe des arômes d'épices et des touches réglissées.

ACCORDS METS ET VINS: Viandes rouges, plats en sauce, fromages. Servir à 18°C. Garde 5 à 8 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 760256770726

Carton : 3 760256770771

Carton of 6 x 75cl

