



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CHATEAUNEUF DU PAPE 2017

ORGANIC - FR-BIO-01

*ROMAIN DUVERNAY Châteauneuf du Pape **BIO** est vinifié et élevé sur la propriété de Christophe DE COURTEN, vigneron en Agriculture biologique, qui exploite un domaine de six hectares de terroirs ancestraux sur l'appellation dont certaines vignes sont centenaires.*

**NATURE DES SOLS** : Galets roulés sur sols argilo-calcaire, argile rouge décomposée en sous-sol.

**CEPAGES** : 70% Grenache, 30% Syrah

**VINIFICATION** : Récolte à maturité optimum des tanins et des sucres, égrappage total, cuvaison longue de 3 à 5 semaines selon les cépages.

**DEGUSTATION** : Robe pourpre aux reflets rubis. Nez puissant aux notes de fruits rouges et noirs intenses (framboises et cerises noires), relayés par des touches de fines épices et poivre. Bouche richement savoureuse où un bel équilibre s'exprime. Finale suave sur des tanins soyeux.

**ACCORDS METS & VINS** : Potentiel de garde de 10 ans. A servir chambré (16 à 18° C), avec une côte de bœuf, un rôti de veau, un gibier en sauce ou des plats épicés.

**DISTINCTIONS** : 90/100 JEB DUNNUCK 2020, 91/100 ROBERT PARKER 2019

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025677210 2  
Carton : 3 76025677219 5  
Carton de 6 x 75cl

