



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## COTES DU RHONE 2018

*VIEILLES VIGNES*

**NATURE DES SOLS** : Vin issu d'une sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge en sols argilo-calcaires

**CEPAGES** : 65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Traditionnelle

**DEGUSTATION** : Robe brillante, d'un rouge velours. Arômes de fruits mûrs et de griottes se mêlent à des saveurs d'épices (clous de girofle et muscade). Bouche dense avec des tanins soyeux et une légère note de réglisse.

**ACCORDS METS & VINS** : Servi à 16°, ce vin conviendra parfaitement pour accompagner viandes rouges grillées ou en sauce, salmis de faisan, civet de lièvre, plats épicés et fromages non pasteurisés affinés.

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025677051 1

Carton : 3 76025677059 7

Carton de 6 x 75cl