



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Clos des Mûres

Côtes-du-Rhône 2018 - FR-BIO-01 - sans sulfites ajoutés

Situé à Visan, dans l'enclave des Papes, en Drôme Provençale, le domaine est une propriété familiale depuis 1922. Les 30 hectares de vigne sont entourés de lavandins utilisés pour leurs huiles essentielles, et de mûriers, vestiges de l'élevage de vers à soie qui ont donné son nom au domaine.

NATURE DES SOLS : Argilo calcaire

CEPAGES : 72% Grenache, 25% Syrah, 3% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à pleine maturité au niveau des tanins et de la teneur en sucre. Foulage, égrappage et macération longue en évitant l'oxygénation lors du convoyage des raisins vers le pressoir. Aucun apport de SO₂ tout au long du cycle de production, hormis celui résultant naturellement du processus fermentaire.

EMBOUTEILLAGE : Pour parer à sa fragilité, le vin est embouteillé à la propriété afin d'éviter tout pompage superflu, et filtré avec soin. Les bouteilles sont intégralement inertées à l'azote avant remplissage et équipées d'un bouchon haute densité.

DEGUSTATION : Vin équilibré et frais. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche très fruitée, savoureuse et charnue qui se termine sur des tanins soyeux et légèrement réglissés.

ACCORDS METS & VINS : Viandes rouges grillées, gibiers et volailles, fromages de caractère. A servir entre 16° et 18°C. Temps de garde : 2 à 3 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677043 6
Carton : 3 76025677046 7
Carton de 6 x 75cl

