



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## GIGONDAS 2018

*ORGANIC-FR-BIO-01*



**NATURE DES SOLS** : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

**CEPAGES** : 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Vinification traditionnelle avec contrôle des températures afin de préserver les fruits et les arômes. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

**DEGUSTATION** : En bouche une palette d'arômes mêlant fruits noirs très mûrs, réglisse, épices et des notes de thym, romarin ou laurier frais. Potentiel de garde 8 à 10 ans.

**ACCORDS METS & VINS** : A servir avec un carré d'agneau à la provençale, un rôti de bœuf aux petits légumes ou un cari.

**DISTINCTIONS** : 15/20 JANCIS ROBINSON 2019

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025677234 8  
Carton : 3 76025677237 9  
Carton de 6 x 75cl