



Romain Duvernay Prestige

FRAGRANCE CROZES HERMITAGE



NATURE DES SOLS:

Granit et gravier.

CÉPAGES:

Marsanne (vieilles vignes)

VINIFICATION:

Récolte exclusivement manuelle, vinification en demi-muids pendant 8 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION:

Issu de vieilles vignes de Marsanne, le Crozes Hermitage blanc cuvée Fragrance s'ouvre sur des notes florales et vanillée que l'on retrouve également en bouche. Avec une belle persistance en finale, il se gardera en cave jusqu'à 6 ans.

ACCORDS METS & VINS:

A déguster dans sa jeunesse sur de la volaille, des viandes blanches. Plus âgé, il sera parfait sur des poissons grillés ou en sauces, ou encore une choucroute de la mer.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677660 5

Carton : 3 76025677661 2

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône