



## ROMAIN DUVERNAY

*Prestige*

### La Grange Blanche

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2018 **ORGANIC – FR-BIO-01**

**NATURE DES SOLS** : Terroirs sur sols d'alluvions sableux et d'argiles rouges décalcifiées, mélangées à des cailloux de dimensions variées ; sols de grès rouges.

**CEPAGES** : 75% Roussanne, 25% Viognier

**VINIFICATION** : Récolte à maturité optimale des raisins, Vendangés le matin afin de préserver la qualité aromatique des raisins. Pressurage direct. La fermentation se déroule à température contrôlée < 17°C.

**DEGUSTATION** : Belle couleur jaune paille aux reflets brillants. Le nez est sur des notes de fruits blancs au sirop, de pêches blanches et quelques notes d'abricots secs et de vanille. La bouche est ronde et fruitée pour un vin gras ample accompagnée d'une belle fraîcheur qui donne une grande persistance en finale.

**ACCORDS METS & VINS** : En apéritif ou avec un risotto de St Jacques. Servir à 10 ou 12°C. Temps de garde de 3 à 5 ans, mais appréciable dès maintenant.

**DISTINCTIONS** : ARGENT/SILVER CONCOURS MACON 2019

