



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## PLAN DE DIEU

Côtes-du-Rhône Villages 2018 **ORGANIC BIO-FR-01**



**NATURE DES SOLS:** Sols squelettiques d'argile rouge et de galets roulés.

**CEPAGES :** Grenache, Syrah

**VINIFICATION:** Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C).

**DEGUSTATION:** Robe framboise. Le nez dévoile des notes de fruits rouges compotés. La bouche est ample, onctueuse, concentrée, avec une finale suave et des tanins soyeux.

**ACCORDS METS ET VINS:** Viandes rouges, gibiers à plumes, fromages. Servir à 16°C. Garde 5 à 8 ans.

**EAN 13 :** Bouteille : 3 76025677134 1

Carton : 3 76025677135 8

Carton de 6 x 75cl