



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



VACQUEYRAS 2016



NATURE DES SOLS : Sur garrigues argilo calcaires et galets roulés.

CEPAGES : 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Moyenne d'âge des vignes 50 ans

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale des tanins et des sucres. Egrappage total. Remontage classique une fois par jour pendant la phase fermentaire. Trois délestages pour la Syrah. Cuvaison de 3 semaines pour Syrah et Mourvèdre et un mois pour le Grenache.

DEGUSTATION : Couleur intense rouge cerise. Au nez, le vin dévoile sa puissance et sa fraîcheur avec des notes de fruits rouges et noirs (mûres). Belle amplitude immédiate en bouche finissant sur des tanins soyeux. Vin de bonne garde (10 ans ou plus) pour ce joli millésime.

ACCORDS METS & VINS : Servir avec des viandes tendres en sauce (poulet, agneau, veau), des grillades, ou des plats épicés et avec un plateau de fromages.

DISTINCTIONS : 90/100 WINE&SPIRIT 2018 & 2019 (YEAR'S BEST SOUTHERN RHONE), 2* GUIDE HACHETTE 2019 (COUP DE CŒUR), 15.5/20 BETTANE + DESSEAUVÉ 2019, 90/100 R. PARKER 2018, 90/100 JEB DUNNUCK 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677222 5

Carton : 3 76025677227 0

Carton de 6 x 75cl