



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



VISAN 2016 **BIO**

Côtes-du-Rhône Villages

NATURE DES SOLS : Sol à galets roulés issus de terrasses anciennes. Très faible réserve hydrique.

CEPAGES :

- 60% Grenache
- 25% Syrah
- 15% Mourvèdre

VINIFICATION : Vendanges manuelle, éraflée en totalité afin d'éviter une agressivité excessive des tanins. La cuve est ensuite levurée et enzymée pour permettre une meilleure extraction et une meilleure clarification. Cuvaison de 18 jours à une température de 26°C avec 2 remontages quotidiens et 3 délestages au cours de la fermentation. Des apports d'oxygène sous marc sont régulièrement réalisés avec un cliqueur afin d'enrober les tanins et de stabiliser la couleur. Après la pressée le vin est élevé 6 mois en cuve.

DEGUSTATION : Très belle couleur intense, profonde violacée. Le nez est également intense et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise, griotte, cassis, prune. La bouche est concentrée et soyeuse, avec une très belle sucrosité et du fruit. Les tanins sont ronds et fins, très belle longueur.

ACCORDS METS & VINS : Viandes blanches, volailles, il accompagnera tout un repas.

EAN 13 : bouteille : 3 76025677151 8
carton : 3 76025677159 4
carton de 6 x 75cl