



ROMAIN DUVERNAY

Prestige

Les Bories

Cotes-du-Rhone Villages 2015 **ORGANIC – FR-BIO-01**

NATURE DES SOLS: Terroirs sablonneux sur alluvions et argiles rouges décalcifiées, et sols de grès rouge

CEPAGES : 70% Grenache, 20% Syrah (vignes de plus de 50 ans), 10% Mourvèdre (vignes de plus de 50 ans),

VINIFICATION: Récolte à maturation. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C). La macération dure 25 jours pour le Grenache et la Syrah, 15 jours pour le Mourvèdre.

DEGUSTATION: Robe pourpre aux reflets violacés. Le nez est riche et complexe, et mêle des notes de fruits mûrs (cerises, prunes) à des notes de torréfaction, de vanille et d'épices. La bouche est dense et concentrée avec une belle sucrosité. Des tannins fins, ronds et une jolie longueur en finale sur des notes de fruits rouges et d'épices.

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte ou côte de bœuf grillée, fromages affinés. Servir à 16°C. Garde 5 à 8 ans.

DISTINCTIONS: OR/GOLD CHALLENGE MILLESIME BIO 2018

