



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CAIRANNE 2012

Côtes du Rhône Villages

NATURE DES SOLS : Coteaux argilo-calcaire en terrasses alluviales, riches en galets roulés.

ENCEPAGEMENT : 70% Grenache & 30% Syrah

VINIFICATION : Traditionnelle, vendange éraflée.

DEGUSTATION : Vin puissant et chaleureux, aux arômes de fruits mûrs. Bel équilibre en bouche. Vin structuré apte au vieillissement. A boire de préférence d'ici 2018.

ACCORDS METS & VINS : Servir entre 14° et 16°. Parfait sur gibiers à plumes et à poils, marinades, plats épicés, fromages corsés...

DISTINCTIONS : - 16/20 – JANCIS ROBINSON
- 88/100 – ROBERT PARKER
- 14/20 – BETTANE + DESSEAUVE 2017

EAN 13 : bouteille : 3 76025677180 8
 carton : 3 76025677189 1
 carton de 6 x 75cl