



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CHATEAUNEUF DU PAPE 2010

NATURE DES SOLS : Galets roulés sur sols argilo-calcaire, argile rouge décomposée en sous-sol.

ENCEPAGEMENT :
-75% Grenache
-15% Syrah
-10% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à maturité optimum des tanins et des sucres, égrappage total, cuvaison longue de 3 à 5 semaines selon les cépages.

DEGUSTATION : Robe d'un rouge profond. Nez aux parfums de fruits rouges et noirs intenses (framboises et cerises noires), relayés par des notes épicées. Bouche où le charnu prédomine en attaque. La suavité et des tanins soyeux en finale confèrent au vin une belle harmonie.

ACCORDS METS & VINS : Potentiel de garde de 10 à 12 ans. A servir chambré (16 à 18° C), avec une côte de bœuf, un rôti de veau, un gibier en sauce ou des plats épicés.

DISTINCTION : 16/20 – BETTANE + DESSEAUVÉ 2013

EAN 13 : bouteille : 3 76025677210 2
carton : 3 76025677219 5
carton de 6 x 75cl