



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTE RÔTIE 2011

NATURE DES SOLS : Terroir de schistes sur un coteau orienté sud-ouest. Vignes plantées à même la roche.

ENCEPAGEMENT : 100% Syrah

VINIFICATION : Récolte à maturité optimum des raisins : cuvaison de 3 semaines à un mois; pigeage léger, immersion du marc. Soutirage en barrique après fermentation malolactique. Elevage en fûts de chêne (25% de fûts neufs).

DEGUSTATION : Robe rouge rubis profond avec des nuances violines. Au nez les arômes de cerises noires de mures et de réglisse se mêlent à quelques touches vanillées. En bouche finesse et ampleur sont très nettement perceptibles dès l'attaque.

ACCORDS METS & VINS : Accompagnement idéal de plats de viandes telles filet de bœuf en croûte, faisan rôti ou gigot d'agneau. Conservation en caves : plus de 10 ans

DISTINCTION : 88/100 - Robert Parker

EAN 13 : bouteille : 3 76025677281 2
carton : 3 76025677289 8
carton de 6 x 75cl

