



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE Blanc 2015

NATURE DES SOLS : Sols sablonneux

ENCEPAGEMENT :
- 30% Roussanne
- 30% Viognier
- 40% Grenache Blanc

VINIFICATION : Vendanges le matin afin de préserver la qualité aromatique des raisins. Egrappage total des raisins avant pressurage direct. Fermentation à température contrôlée pendant 3 semaines.

DEGUSTATION : Robe jaune pâle, limpide. Nez floral, notes de pêche et de fruits exotiques (mangue, litchi...). Bouche fraîche et ample, de la rondeur, du gras. Finale légèrement épicée. Bel équilibre général.

ACCORDS METS & VINS : Servir à 10-12°C. Parfait en apéritif, sur des poissons, un plateau de fruits de mer, du jambon blanc, une volaille grillée ou en sauce, du foie gras, un plateau de fromages.

DISTINCTIONS : - Coup de cœur – 15/20
BETTANE+DESSEAUVE 2017
- BRONZE – 89/100 – DECANTER 2017

EAN 13 : bouteille : 3 76025677011 5
carton : 3 76025677019 1
carton de 6 x 75 cl

