



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



COTES DU RHÔNE VILLAGES 2012

NATURE DES SOLS : Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 70% Grenache, 30% Syrah

VINIFICATION : Vendange manuelle avec égrappage.
Macération 3 semaines. Température contrôlée.

DEGUSTATION : Vin rouge soyeux et complexe. Une bouche puissante et ample, dominée par des arômes d'épices et de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VINS : Servir entre 14 et 16°C sur une bavette à l'échalote, des civets (lapins chevreuil, sangliers...), cuisine exotique (canard à l'orange, couscous, tajine de légumes et cari,...) et fromages affinés tels que Cantal et Bleu d'Auvergne. A consommer dès maintenant. Potentiel de garde: 6 à 8 ans.

EAN 13 : bouteille 3 76025677101 3
carton 3 76025677109 9
carton de 6 x 75cl