



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CROZES-HERMITAGE 2015

NATURE DES SOLS : Granits et graviers

ENCEPAGEMENT : 100% Syrah

VINIFICATION : Récolte à maturité des sucres et des tanins ; égrappage total, cuvaison de 4 semaines avec un remontage par jour pendant la phase de fermentation avec contrôle des températures. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION : Vin de belle prestance dans sa robe rouge profond aux reflets violacés. Nez assez complexe qui mêle des notes acidulées de fruits rouges et noirs (cerises et cassis) à des notes épicées et légèrement suaves. Bouche qui laisse en finale une impression de généreux équilibre. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS & VINS : Accompagnera idéalement tous gibiers et fromages. S'appréciera également sur de la charcuterie grâce à la fraîcheur et la finesse de ses tanins.

DISTINCTION : 13/20 – BETTANE + DESSEAUVÉ 2017

EAN 13 bouteille : 3 76025677261 4
carton : 3 76025677269 0
carton de 6 x 75 cl