



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## GIGONDAS 2015

**NATURE DES SOLS** : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

**ENCEPAGEMENT** :  
- 80% Grenache Noir  
- 10% Syrah  
- 10% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Vinification traditionnelle avec contrôle des températures afin de préserver les fruits et les arômes. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

**DEGUSTATION** : En bouche une palette d'arômes mêlant fruits noirs très mûrs, réglisse, épices et des notes de thym, romarin ou laurier frais. Potentiel de garde 8 à 10 ans.

**ACCORDS METS & VINS** : A servir avec un carré d'agneau à la provençale, un rôti de bœuf aux petits légumes ou un cari.

**EAN 13** : bouteille : 3 76025677232 4  
carton : 3 76025677237 9  
carton de 6 x 75cl