



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



HERMITAGE 2010

NATURE DES SOLS : Sols granitiques exposés Sud et protégés des vents du Nord.

ENCEPAGEMENT : 100% Syrah

VINIFICATION : Récolte à maturité des sucres et des tanins ; égrappage ; macération de 3 semaines puis élevage en fûts pendant 9 mois.

Remontage classique pendant la phase fermentaire puis un soutirage lors de l'élevage en fûts.

DEGUSTATION : La robe est d'un rouge grenat profond avec des nuances violines. Le nez présente des notes aromatiques complexes de fruits noirs (mûres, myrtilles et cassis) et de violette. Quelques épices et notes de vanille viennent agrémenter le tout. En bouche, le charnu allié à une réelle fraîcheur confère à ce vin une sensation harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS : Fraîcheur et tanins fondus permettent d'apprécier ce cru dès maintenant. Peut se conserver néanmoins encore 10 ans. A apprécier sur viandes rouges, gibiers et volailles en sauce.

DISTINCTION : Citation/Recommandé – Guide Hachette 2013

EAN 13 : bouteille : 3 76025677250 8

carton : 3 76025677259 1

carton de 6 x 75cl

