



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



PLAN DE DIEU 2015

Côtes du Rhône Villages

NATURE DES SOLS : Alluviales du Riss, cailloutis calcaires sur argile

ENCEPAGEMENT : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

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

DEGUSTATION : Robe d'un rouge profond d'aspect brillant. Nez expressif et très complexe, fruits rouges et noirs, notes épicées et poivrées avec des nuances de cuir. En bouche, ces notes aromatiques se retrouvent avec une attaque charnue et des tanins soyeux.

ACCORDS METS ET VINS : Poulardes ou chapons, mais aussi tajine de légumes ou plats épicés accompagneront idéalement ce vin. A consommer dès maintenant, avec un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

DISTINCTIONS : - Citation/recommandé - Guide Hachette 2017
- 14/20 - BETTANE + DESSEAUVE 2017
- BRONZE - 88/100 - DECANTER 2017

EAN 13 : bouteille 3 76025677120 4
carton 3 76025677129 7
carton de 6 x 75cl

