



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



SAINT JOSEPH 2011

NATURE DES SOLS : Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique. Exposition Sud/Sud-Est.

ENCEPAGEMENT : 100% Syrah

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec cuvaisons longues, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirages réguliers pendant le vieillissement

DEGUSTATION : Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse et d'épices (clous de girofle et muscade).

Bouche dense et complexe, avec des tanins soyeux, même si l'on perçoit encore une belle minéralité

ACCORDS METS & VINS : A servir sur un agneau en cocotte aux flageolets, un canard rôti, un tajine d'agneau ou un cari.

DISTINCTION : 88/100 – ROBERT PARKER

EAN 13 : bouteille : 3 76025677270 6
carton : 3 76025677279 9
carton de 6 x 75cl

