



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



VALREAS 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 : La robe est rouge profond d'aspect brillant. Le nez est expressif et très complexe, fruits rouges et noirs, notes épicées et poivrées avec des nuances de cuir. En bouche, nous retrouvons des notes aromatiques avec une attaque charnue et des tanins soyeux.

ACCORDS METS ET VINS : Charcuterie corse, poulardes ou chapons mais aussi tajine de légumes et cari accompagneront idéalement ce vin. A consommer dès maintenant. Potentiel de garde: 6 à 8 ans.

DISTINCTION : Citation/recommanded –DECANTER 2017

EAN 13 : bouteille : 3 76025434000 6
carton : 3 76025434019 0
carton de 6 x 75 cl