



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CORNAS 2014

**NATURE DES SOLS** : Roches primaires de type granitique, vignes en terrasses.

**ENCEPAGEMENT** : 100% Syrah

**VINIFICATION** : Récolte à maturité des sucres et des tanins, égrappage, macération pré-fermentaire à froid. Remontage classique pendant la phase fermentaire puis soutirage lors de l'élevage en fûts.

**DEGUSTATION** : Robe d'un rouge rubis aux reflets orange et rouge.

Nez ouvert, puissant et riche aux arômes de baies rouges, agrémenté de notes de vanille et d'épices. Bouche charnue, avec une vraie fraîcheur qui donne à ce vin une sensation harmonieuse. Très bon potentiel de garde jusqu'en 2025.

**ACCORDS METS & VINS** : A apprécier sur boudin, venaison, viande rouge ou fromage mature.

**EAN 13:** bouteille 3 76025677242 3  
carton 3 76025677247 8  
carton de 6 x 75 cl