



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



BEAUMES DE VENISE 2018

ORGANIC - FR-BIO-01

NATURE DES SOLS : Le vignoble planté en coteaux, face aux dentelles de Montmirail, se trouve sur des terres grises du jurassique, principalement constitué de marnes noires. Elles sont composées de limon, d'argile et de sable.

CEPAGES : 50% Grenache, 50% Syrah

VINIFICATION : Récolte 100% manuelle. Triée à la parcelle, la récolte est entièrement éraflée. Pendant la fermentation une extraction douce est effectuée par des remontages quotidiens ainsi que des délestages. Les macérations durent en moyenne 25 jours.

DEGUSTATION : Robe rouge sombre aux reflets chatoyants. Arômes de fruits rouges et notes de violettes. Riche en bouche mais conserve une élégante minéralité. Tanins fins et soyeux.

ACCORDS METS & VINS : Idéal avec veau, canard, côte de bœuf, cari. Servir à 16°. A boire jeune ou temps de garde de 5 à 7 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677164 8
Carton : 3 76025677166 2
Carton de 6x75cl

