



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CAIRANNE 2018



NATURE DES SOLS : Coteaux argilo-calcaire en terrasses alluviales, riches en galets roulés.

CEPAGES : 80% Grenache, 20% Syrah

VINIFICATION : Traditionnelle, vendange éraflée.

DEGUSTATION : Robe pourpre, vin puissant et chaleureux. Le nez dévoile des notes de fruits noirs et de violette. La bouche est fruitée, et se termine sur des notes de chocolat et de torréfaction. Longue et dense avec un bel équilibre. Vin structuré apte au vieillissement. Garde 8 ans.

ACCORDS METS & VINS : Servir entre 14° et 16°. Parfait sur une pièce de boeuf, des plats relevés en sauce et des viandes farcies

DISTINCTIONS : BRONZE DECANTER 2019, 89-91 JEB DUNNUCK 2020, 15/20 BETTANE ET DESSEAUVE 2020, 90/100 IWC 2019, 90/100 ROBERT PARKER 2020, 1* GUIDE HACHETTE 2021

EAN 13: Bouteille : 3 76025677183 9
Carton: 3 76025677187 7
Carton de 6 x 75cl