



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