



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CHATEAUNEUF DU PAPE

2014 **ORGANIC - FR-BIO-01**

NATURE DES SOLS : Galets roulés sur sols argilo-calcaire, argile rouge décomposée en sous-sol.

CEPAGES : Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, vaccarèse, bourboulenc, roussanne, counoise, muscardin, terret noir, picardan, piquepoul.

La particularité de cette cuvée est que les cépages sont assemblés à la vigne, chaque cépage étant présent sur l'ensemble des parcelles. Les 13 cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf du Pape sont présents dans cette cuvée.

VINIFICATION : Récolte à maturité optimum des tanins et des sucres, cuvaision longue de 3 à 5 semaines de tous les cépages déjà assemblés au pressoir. Aucune levure autre que les levures indigènes. Elevages en demi-muids et vieux foudres de chêne.

DEGUSTATION : Robe pourpre. Nez puissant aux notes de fruits rouges et noirs intenses (framboises et cerises noires), relayés par des touches d'épices, de poivre et de cuir. Bouche complexe où un bel équilibre s'exprime. Finale suave sur des tanins marqués.

ACCORDS METS & VINS : Potentiel de garde de 10 ans. A servir chambré (16 à 18° C), avec une côte de bœuf, un rôti de veau, un gibier en sauce ou des plats épicés.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677211 9
Carton : 3 76025677218 8
Carton de 6 x 75cl

