



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CÔTES DU RHÔNE 2016

ORGANIC - FR-BIO-01

**NATURE DES SOLS** : Argilo calcaire

**CEPAGES** : 75% Grenache, 25% Syrah

**VINIFICATION** : Récolte à pleine maturité au niveau des tanins et de la teneur en sucre. Foulage, égrappage et macération longue.

**DEGUSTATION** : Robe grenat aux reflets brillants. Le nez laisse percevoir des notes de fruits rouges (cerise et framboise) accompagnées d'arômes épicés et réglissés. En bouche l'attaque est souple et termine sur des tanins soyeux.

**ACCORDS METS & VINS** : Viandes rouges grillées, gibiers et volailles, fromages de caractère. A servir entre 16° et 18°C. Potentiel de garde 6 ans.

**EAN 13** :            Bouteille : 3 76025677042 9  
                              Carton : 3 76025677047 4  
                              Carton de 6 x 75cl