



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2016

ORGANIC - FR-BIO-01



NATURE DES SOLS : Argilo-calcaire avec présence de galets roulés. Vieilles vignes.

CEPAGES : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale avec tri des raisins au chai. Vinification parcellaire. Foulage, égrappage et macération longue.

DEGUSTATION : Nez puissant avec une dominante de fruits rouges, accompagné de notes d'épices et de réglisse. Équilibré en bouche, il a un bel ensemble aromatique. Les tanins sont souples en finale.

ACCORDS METS & VINS : Viandes rouges grillées, gibiers et volailles, fromages de caractère. A servir entre 16° et 18°C. Temps de garde de 5 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677103 7

Carton : 3 76025677106 8

Carton de 6 x 75cl