



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Rosé 2019

NATURE DES SOLS : Sols sablonneux, légers

CEPAGES : Grenache, Syrah

VINIFICATION : Vendangés tôt le matin alors que les températures sont encore fraîches. Cela permet de conserver les arômes primaires du raisin (fruités et floraux) que l'on retrouvera ensuite dans le vin.

DEGUSTATION : Belle robe claire et limpide, un nez plein sur le fruit rouge, les épices. Une attaque fraîche et minérale, légèrement acidulée. La bouche offre un bel équilibre et du volume donnant une sensation de douceur et de rondeur. Une finale longue et harmonieuse.

ACCORDS METS ET VINS : Servir à 12°. Parfait pour l'apéritif, sur barbecue, légumes grillés et salades gourmandes

