



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



VALREAS

Côtes-du-Rhône Villages 2018 **ORGANIC BIO-FR-10**



NATURE DES SOLS: Coteaux pierreux aux argiles profondes et sèches, de 350 à 400 mètres d'altitude.

CEPAGES: 80% Grenache, 20% Syrah

VINIFICATION: Récolte à maturation. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C). Elevage entre 12 et 16 mois.

DEGUSTATION: Robe grenat intense. Le nez est riche et dominé par les petits fruits noirs, mêlés rapidement au épices et à la réglisse. La bouche est élégante avec des tanins présents mais soyeux. Une belle longueur donne toute son amplitude au vin.

ACCORDS METS ET VINS: Viandes rouges, plats en sauce, fromages. Servir à 18°C. Garde 5 à 8 ans.