



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## DOMAINE DE LA GRAND'RIBE

ORGANIC BIO-FR-01

SAINTE-CECILE-LES-VIGNES Côtes-du-Rhône Villages 2016

*Le domaine "Domaine de la Grand 'Ribe" (mot provençal "ribe" signifiant "frontière") est situé à cheval sur la Drôme et le Vaucluse. Le domaine familial, fondé en 1940 et certifié bio depuis 2002, et NOP depuis 2007 attache autant d'importance à la culture du terroir qu'à la production de ses vins: récolte manuelle, vinification et élevage en cave souterraine ou en fût de chêne témoignent de son engagement qualité.*

**NATURE DES SOLS:** Terroirs sablonneux sur alluvions et argiles rouges décalcifiées, et sols de grès rouge

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

**VINIFICATION :** Récolte à maturation. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C). La macération dure 25 jours pour le Grenache et la Syrah, 15 jours pour le Mourvèdre.

**DEGUSTATION:** La robe est pourpre et brillante. Le nez riche et puissant révèle des notes de fruits rouges mûrs, de cerises, de moka mêlées à notes notes vanillées. La bouche est puissante, ample, les tannins soyeux avec une belle sucrosité.

**ACCORDS METS ET VINS:** Entrecôte ou côte de bœuf grillée, fromages affinés. Servir à 16°C. Garde 5 à 8 ans.

**DISTINCTIONS:** OR/GOLD CONCOURS DES VINS D'ORANGE, 14/20BETTANE+DESSEAUVE 2019' OR/GOLD CHALLENGE MILLESIME BIO 2019

**EAN 13 :** Bouteille : 3 76025677141 9  
Carton : 3 76025677148 8  
Carton of 6 x 75cl

