



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



DOMAINE DU VAL DES ROIS VALREAS

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

Emmanuel Bouchard, 9^{ème} génération d'une famille de vignerons, dirige le Domaine du Val des Rois depuis 1997. Biologiste de formation, il allie tradition et modernité à la recherche de vins d'une grande finesse, dans la plus belle expression du terroir et des qualités des cépages. Certifié biologique par Ecocert, le domaine n'utilise aucun produit de synthèse, et le sol est nourri uniquement de matière organique grâce à un compost végétal.

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 aux 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.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677131 0

Carton : 3 76025677138 9

Carton of 6 x 75cl

