



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GIGONDAS 2016



NATURE DES SOLS : Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

CEPAGES : 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec contrôle des températures afin de préserver les fruits et les arômes. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

DEGUSTATION : Robe rouge profond aux reflets violines, grenats. Le nez puissant et expressif s'ouvre sur les fruits noirs et les épices, puis on perçoit des notes de fraises des bois et de réglisse. La bouche est pleine, veloutée et les tanins présents et soyeux. Beaucoup de finesse et une finale sur des notes de réglisse et d'olives noires. Potentiel de garde 8 à 10 ans.

ACCORDS METS & VINS : A servir avec un carré d'agneau à la provençale, un rôti de bœuf aux petits légumes ou une terrine de sanglier

DISTINCTIONS : ARGENT/ SILVER IWSC 2018, 93/100
ANDREAS LARSSON 2017

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677231 7

Carton : 3 76025677238 6

Carton de 6 x 75cl