



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



SAINT JOSEPH 2018

NATURE DES SOLS : Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique. Exposition Sud/Sud-Est.

CEPAGES : 100% Syrah

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec cuvaisons longues, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirages réguliers pendant le vieillissement

DEGUSTATION : Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse et d'épices (poivre). Bouche dense et complexe, avec des tanins fins et serrés. Potentiel de garde : 4 à 10 ans

ACCORDS METS & VINS : A servir sur un agneau en cocotte aux flageolets, un canard rôti, un tajine d'agneau ou un cari.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677272 06

Carton : 3 76025677278 2

Carton de 6 x 75cl