



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## Côtes du Rhône Villages 2016

**NATURE DES SOLS** : Alluviales du Riss, cailloutis calcaires sur argile

**ENCEPAGEMENT** : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Vendange manuelle avec égrappage. Macération 3 semaines. Température contrôlée.

**DEGUSTATION** : Robe d'un rouge profond d'aspect brillant. Nez expressif et très complexe, fruits rouges et noirs, notes épicées et poivrées avec des nuances de cuir. En bouche, ces notes aromatiques se retrouvent avec une attaque charnue et des tanins soyeux.

**ACCORDS METS ET VINS** : Poulardes ou chapons, mais aussi tajine de légumes ou plats épicés accompagneront idéalement ce vin. A consommer dès maintenant, avec un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

**EAN 13** : Bouteille : 3 76025434101 3  
Carton : 3 76025434108 2  
Carton de 6 x 75cl