



ROMAIN DUVERNAY

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Château de Bouchassy LIRAC 2017

Le château de Bouchassy couvre 28 hectares, sur un terroir datant de 1628. Du nom du premier Consul de la ville de Roquemaure, le domaine est depuis les années 70 la propriété de la famille Degoul, qui, depuis quatre générations, allie son désir d'innovation aux valeurs fondamentales : tradition, authenticité et qualité.

NATURE DES SOLS : Galets roulés sur plateaux argilo-calcaires..

CEPAGES : Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%, Cinsault 10%

VINIFICATION : Récoltés manuellement et soigneusement triés. Vinification traditionnelle. Longue fermentation de 2 à 3 semaines avec pompage avant et après.

DEGUSTATION : Couleur rouge rubis profond. Parfums de fruits noirs, de garrigue et d'épices en bouche. Vin avec une intensité riche avec des tanins soyeux.

ACCORD METS ET VINS : Idéal avec la volaille et la viande blanche, les viandes grillées, l'agneau et le fromage. Servir à 18°C. Garde 8 ans.

DISTINCTIONS: 88/100 DECANTER 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677173 0

Carton : 3 76025677176 1

Carton of 6 x 75cl

