



ROMAIN DUVERNAY

ANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CÔTE RÔTIE 2017

NATURE DES SOLS : Terroir de schistes sur un coteau orienté Sud-Ouest. Vignes plantées à même la roche.

CEPAGES : 100% Syrah

VINIFICATION : Récolte à maturité optimum des raisins : cuvaison de 3 semaines à un mois ; pigeage léger, immersion du marc. Soutirage en barriques après fermentation malolactique. Elevage en fûts de chêne (25% de fûts neufs).

DEGUSTATION : Robe rouge rubis profond. Nez complexe et élégant aux arômes de fruits noirs mêlés à des notes florales et épicées. En bouche on retrouve la même palette aromatique. Vin harmonieux, gras, avec une longueur persistante.

ACCORDS METS & VINS : Accompagnement idéal de plats de viandes telles filet de bœuf rôti ou en croûte, faisan rôti ou gigot d'agneau. Conservation : plus de 10 ans à température de cave (10 /12°C). Servir à 18° C.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677281 2

Carton : 3 76025677289 8

Carton de 6 x 75cl

