



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



LAUDUN
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
blanc 2017



NATURE DES SOLS : Plateaux calcaires à 200 mètres d'altitude, en arrière plan du village de Laudun. Les sols pauvres et l'exposition au vent du nord (Mistral) limitent naturellement la fertilité des vignes, ce qui constitue un gage de qualité des raisins.

CEPAGES : 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 20% Viognier, 10% Roussanne

VINIFICATION: Récolte à maturité optimale des raisins. Pressage direct. La fermentation a lieu à une température contrôlée (<17 ° C).

DEGUSTATION : Robe de couleur brillante or pâle parsemée de quelques reflets verts. Au nez, le bouquet aromatique apparaît complexe réunissant des notes de fruits blancs mûrs et des notes boisées. En bouche, cette intensité laisse une sensation de rondeur et de fraîcheur avec quelques notes minérales.

ACCORDS METS & VINS : Accompagne les plats relevés ou épicés. Servir entre 12 et 14°C. Garde 3 ans.

DISTINCTIONS : 91/100 ROBERT PARKER 2018, 14.5/20
BETTANE ET DESSEAUVE 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677123 5
Carton : 3 76025677126 6
Carton de 6 x 75cl