



ROMAIN DUVERNAY

BEAUMES DE VENISE 2022



NATURE DES SOLS:

Issus du terroir du Trias, sols peu profonds composés de terres fines de couleur ocre (présence de fer). La présence de nombreuses fissures en surface, permet aux racines de coloniser les profondeurs du sol.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Récolte 100% manuelle. Tri à la parcelle puis à l'arrivée au chai. Grappes foulées, égrappées puis encuvées. Durée de macération : 2 à 3 semaines selon les cépages. Température contrôlée.

DEGUSTATION:

Robe rouge sombre aux reflets chatoyants. Arômes de fruits rouges, moka. Riche en bouche. Finale réglissée avec tanins fins et soyeux.

ACCORDS METS & VINS:

Idéal avec veau, canard, côte de bœuf, cari. Servir à 16°. A boire jeune ou temps de garde de 5 à 7 ans.

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677162 4

Carton :3 76025677168 6

Carton 6x75cl



Créations Photographiques - Photothèque Inter Rhône