

nRm  
MILLÉSIMÉS

# ROMAIN DUVERNAY

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
BLANC BIO 2023  
ECOCERT-FR-BIO-01



**NATURE DES SOLS:**

Galets roulés sur sols argilo-calcaire, argile rouge décomposée en sous-sol.

**CÉPAGES:**

Grenache blanc, Roussanne, Clairette

**VINIFICATION:**

Châteauneuf du Pape blanc produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles en caissettes. Vinification traditionnelle : pressurage doux suivi d'un débouillage pour clarifier le moût. Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox à 18°C max.

**DÉGUSTATION:**

Couleur jaune pâle avec de légers reflets verts. Arômes floraux suivis de notes d'épices et de poivre blanc. Une pointe de citron frais confère au bouquet de ce vin une note de fraîcheur. Finale onctueuse.

**ACCORDS METS & VINS:**

Idéal à l'apéritif ou servir avec poissons crus ou cuit, volailles et fromages de chèvre, de brebis ou de vache à pâte cuite.

**EAN 13 :**

Bouteille : 3 76025677202 7

Carton : 3 76025677207 2

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photographie Inter Rhône