



ROMAIN DUVERNAY

CROZES-HERMITAGE 2022



NATURE DES SOLS:

Granits et graviers.

CÉPAGES:

Syrah

VINIFICATION:

Récolte à maturité des sucres et des tanins ; égrappage total, cuvaison de 4 semaines avec un remontage par jour pendant la phase de fermentation avec contrôle des températures. Elevage en cuve inox.

DÉGUSTATION:

Vin de belle prestance dans sa robe rouge pourpre. Nez assez complexe, intense et gourmand de fruits noirs et rouges, ainsi que d'eucalyptus. La bouche s'ouvre agréablement sur des arômes de fruits frais (cassis, framboise et cerise) et présente beaucoup de fraîcheur. Les tannins sont souples amenant une jolie structure au vin. Potentiel de garde 8 à 10 ans.

ACCORDS METS & VINS:

Accompagnera idéalement tous gibiers et fromages. S'appréciera également sur de la charcuterie grâce à la fraîcheur et la finesse de ses tanins.

DISTINCTIONS:

1 étoile: Guide Hachette 2025

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677262 1

Carton : 3 76025677267 6

Carton 6x75cl

