

nRm  
MILLÉSIMÉS

# ROMAIN DUVERNAY

---

## CÔTES DU RHÔNE BLANC 2023



**NATURE DES SOLS:**

Sols argilo calcaires

**CEPAGES:**

Vioignier, Bourboulenc, Ugni Blanc

**VINIFICATION:**

Egrappage total des raisins avant pressurage direct pneumatique. Fermentation à froid

**DEGUSTATION:**

Robe claire et franche. Nez de fleurs et de fruits blancs, d'abricots, touches de miel. Belle onctuosité en bouche.

**ACCORDS METS & VINS:**

A servir autour de 10-12°C. Parfait en apéritif, sur des poissons, une volaille grillée ou en sauce, ou encore un fromage de chèvre.

**EAN 13 :**

Bouteille: 3 76025677014 6

Carton : 3 76025677015 3

Carton 6x75cl



Créations Photographiques : Photothèque Inter Rhône