



# ROMAIN DUVERNAY

## CÔTES DU RHÔNE ROSÉ **BIO** 2021



### **NATURE DES SOLS:**

Sols sablonneux, légers.

### **CÉPAGES:**

Grenache, Cinsault.

### **VINIFICATION:**

Vendangés tôt le matin alors que les températures sont encore fraîches. Cela permet de conserver les arômes primaires du raisin (fruités et floraux) que l'on retrouvera ensuite dans le vin.

### **DÉGUSTATION:**

Robe rose pâle, brillante aux reflets légèrement bleutés. Au nez des arômes puissants de framboises et d'agrumes sont agrémentés de notes florales. La bouche est ample, pleine de fraîcheur et de finesse. Elle laisse percevoir des notes florales de violettes et de framboises et aboutit sur une légère acidité qui lui confère une agréable note acidulée en fin de bouche.

### **ACCORDS METS & VINS:**

Servir à 12°. Parfait pour l'apéritif, sur barbecue, légumes grillés et salades gourmandes.

#### **EAN 13 :**

Bouteille : 3 76025677024 5

Carton : 3 76025677027 6

Carton 6x75cl

