

ROMAIN DUVERNAY

Côtes du Rhône Villages visan Bio 2021

NATURE DES SOLS:

Sol à galets roulés issus de terrasses anciennes. Très faible réserve hydrique.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Vendanges manuelle, éraflée en totalité afin d'éviter une agressivité excessive des tanins. La cuve est ensuite levurée et enzymée pour permettre une meilleure extraction et une meilleure clarification.

DEGUSTATION:

Très belle couleur intense, profonde violacée. Le nez est également intense et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de cerise, griotte, cassis, prune. La bouche est concentrée et soyeuse, avec une très belle sucrosité et du fruit. Les tanins sont ronds et fins, très belle longueur.

ACCORDS METS & VINS:

Viandes blanches, volailles, il accompagnera tout un repas.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677152 5 Carton : 3 76025677155 6 Carton de 6x75cl

