



ROMAIN DUVERNAY

HERMITAGE 2020



NATURE DES SOLS:

Sols granitiques exposés Sud et protégés des vents du Nord.

CEPAGES:

Syrah

VINIFICATION:

Récolte lorsque les tanins et les sucres sont à leur maximum ; égrappage ; macération pendant 3 semaines puis élevage en barriques pendant 9 mois.

DEGUSTATION:

La robe est d'un rouge grenat profond avec des nuances violines. Le nez présente des notes aromatiques complexes de fruits noirs (mûres, myrtilles et cassis) et de violette. Quelques épices et notes de vanille viennent agrémenter le tout. En bouche, le charnu allié à une réelle fraîcheur confère à ce vin une sensation harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS:

Prêt à boire grâce à ses tanins frais et fondus mais avec un potentiel de vieillissement de 10 ans. A déguster avec des viandes rouges, du gibier rôti et des volailles.

DISTINCTIONS:

93 Bettane & Desseauve 2025

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677251 5

Carton : 3 76025677258 4

Carton 6x75cl

