

Romain Duvernay Prestige

VIBRATO CROZES HERMITAGE



NATURE DES SOLS:

Granite et graviers.

CÉPAGE:

Syrah

VINIFICATION:

Récolté à maturité optimale des tanins et des sucres ; éraflage total, cuvaison de 4 semaines avec remontages quotidiens pendant la phase de fermentation et contrôle des températures. Élevage en cuve inox.

DÉGUSTATION:

Un vin élégant à la robe rouge profond aux reflets violacés. Nez intense, complexe et généreux aux arômes de fruits noirs et rouges comme la cerise et le cassis, accompagnés de notes d'eucalyptus. En bouche, des arômes de fruits frais (cassis, framboise et cerise) apportent une belle fraîcheur. Un vin bien structuré avec des tanins souples. Potentiel de garde de 4 à 5 ans.

ACCORDS METS & VINS:

Idéal avec tous types de gibier et fromages. À apprécier également avec de la charcuterie grâce à ses tanins frais et soyeux.

EAN 13:

Bottle: 3 76025677665 0 Case: 3 76025677666 7 Case 6x75cl

