

ROMAIN DUVERNAY PRESTIGE





NATURE DES SOLS:

Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

CÉPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures afin de préserver les fruits et les arômes. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

DÉGUSTATION:

Le nez s'ouvre sur les fruits noirs et les épices. La bouche est veloutée et les tanins soyeux. Beaucoup de finesse et une finale sur des notes de réglisse et d'olives noires.

ACCORDS METS & VINS:

A servir avec un carré d'agneau à la provençale, un rôti de bœuf aux petits légumes ou une terrine de sanglier. Potentiel de garde 5 ans.

EAN 13: Bouteille: 3 76025677650 6 Carton: 3 76025677651 3

Carton 6x75cl

