

nRm
MILLÉSIMÉS

ROMAIN DUVERNAY PRESTIGE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BIO

Lauréole



NATURE DES SOLS:

Sur le terroir mythique de Châteauneuf-du-Pape, les galets roulés s'enfoncent dans le sol argilo-calcaire, sur de l'argile rouge décomposée en sous-sol.

CÉPAGES:

40% Grenache blanc, 30% Roussanne, 30% Clairette

VINIFICATION:

Vendanges manuelles en caissettes. Vinification traditionnelle : pressurage doux suivi d'un débourbage pour clarifier le moût. Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox à 18°C max.

DÉGUSTATION:

Issue de l'agriculture biologique, la cuvée LAURÉOLE dévoile un bouquet floral et des notes d'épices et de poivre blanc. Une pointe de citron frais confère au bouquet de ce vin une note de fraîcheur. Finale onctueuse.

ACCORDS METS & VINS:

Idéal à l'apéritif ou servir avec poissons crus ou cuit, volailles et fromages de chèvre, de brebis ou de vache à pâte cuite.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677680 3

Carton : 3 76025677681 0

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône