

nRm  
MILLÉSIMÉS

# Romain Duvernay Prestige

AMARANTE  
SAINT-JOSEPH



## **NATURE DES SOLS:**

Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique.  
Exposition Sud/Sud-Est.

## **CÉPAGES:**

Syrah

## **VINIFICATION:**

Vinification traditionnelle avec cuvaisons longues, vieillissement en fûts de châtaignier ou de chêne, de 10 mois à 2 ans, soutirages réguliers pendant le vieillissement

## **DÉGUSTATION:**

Issu exclusivement du cépage Syrah, le Saint Joseph cuvée Amarante mêle les arômes de fruits noirs aux notes d'épices et de réglisse dans une bouche dense et complexe, avec des tanins fins et serrés. Potentiel de garde : 4 à 10ans.

## **ACCORDS METS & VINS:**

A déguster entre 16°C et 18°C sur un agneau en cocotte aux flageolets, un canard rôti, un tajine d'agneau ou un cari.

### **EAN 13 :**

Bouteille : 3 76025677675 9

Carton : 3 76025677676 6

Carton 6x75cl

