

nRm
MILLÉSIMÉS

Romain Duvernay Prestige

SPIRALE LIRAC 2023



NATURE DES SOLS:

Plateau argileux composé de gros galets roulés.

CÉPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

VINIFICATION:

Fouillage et éraflage. Fermentation 25 jours à 26°C pour extraire la couleur et les tanins. Conservation dans des cuves enterrées.

DÉGUSTATION:

Gourmande et élégante en bouche, la cuvée Spirale est issue de l'assemblage de 4 cépages emblématiques du Sud de la Vallée du Rhône : Grenache, Syrah, Mourvèdre Cinsault. Le nez est expressif et complexe avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

ACCORDS METS & VINS:

A déguster à 18°C, il accompagnera idéalement volailles et viandes blanches, grillades, agneau, fromages. Garde potentielle 8 ans.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677610 0

Carton : 3 76025677611 7

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône