

nRm
MILLÉSIMÉS

Romain Duvernay Prestige



ADAGE CAIRANNE

NATURE DES SOLS:

Le Grenache s'enracine sur des côteaux du Miocène exposés Sud/ Sud-est, couverts en surface de cailloutis calcaires; tandis que les Syrah et Mourvèdre sont situés sur un terroir de garrigues, favorisant l'extraction de fruits rouges et noirs, ainsi que les notes poivrées.

CÉPAGES:

60% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre

VINIFICATION:

Vendange éraflée, élevage 10 mois en cuve béton avec contrôle des températures puis filtration légère avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION:

Le nez dévoile des notes de fruits noirs et de violette, et la bouche fruitée s'achève sur des notes de chocolat et de torréfaction.

ACCORDS METS & VINS:

Servir entre 14° et 16°. Parfait sur une pièce de bœuf, des plats relevés en sauce et des viandes farcies.

DISTINCTIONS :

92 Argent Decanter 2023.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677606 1

Carton : 3 76025677601 8

Carton 6x75cl

