

nRm
MILLÉSIMÉS

Romain Duvernay Prestige

MAGNIFICAT
CONDRIEU

NATURE DES SOLS:

Sur la rive droite du Rhône se déploient les terrasses étroites de Condrieu, où le Viognier, cépage unique de l'appellation, est planté dans son terroir originel.

CÉPAGES:

Viognier

VINIFICATION:

Récolte manuelle en caissette, tri à la vigne et au chai. Pressurage, débourbage puis fermentation à température contrôlée. Partiellement élevé en fût de chêne neuf.

DÉGUSTATION:

Dans sa robe d'or limpide, les arômes floraux de la cuvée Magnificat cèdent rapidement la place aux parfums de pêches de vignes et d'abricots. La bouche est veloutée et se termine sur une note de fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS:

A consommer avant 5 ans, en apéritif et potentiel de garde de 10 ans pour accompagner tous types de poissons (de mer, de roche ou d'eau douce) et crustacés ; également avec un poulet fermier de Bresse en sauce, des asperges ...



EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677710 7

Carton : 3 76025677711 4

Carton 6x75cl

