



ROMAIN DUVERNAY

CORNAS 2021



NATURE DES SOLS:

Roches primaires de type granitique, vignes en terrasses.

CEPAGES:

Syrah

VINIFICATION:

Récolte à maturité des sucres et des tanins, égrappage, macération pré-fermentaire à froid.

Remontage classique pendant la phase fermentaire puis soutirage lors de l'élevage en fûts.

DEGUSTATION:

Robe d'un rouge sombre.

Nez ouvert, puissant et riche aux parfums de fruits rouges, rehaussé de quelques notes d'épices et de vanille. Bouche charnue alliée à une réelle fraîcheur confèrent une sensation harmonieuse. Très bon potentiel de garde jusqu'en 2029

ACCORDS METS & VINS:

A apprécier sur boudin, venaison ou viande rouge grillée.

DISTINCTIONS:

92 BETTANE & DESSEAUVE 2025

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677242 3

Carton : 3 76025677247 8

Carton 6x75cl

