

newRhône  
MILLÉSIMÉS

# ROMAIN DUVERNAY

## CÔTES DU RHÔNE 2019



**NATURE DES SOLS:**

Sols argilo calcaires

**CEPAGES:**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

**VINIFICATION:**

Vinification traditionnelle

**DEGUSTATION:**

Très belle robe soutenue et sombre, aux reflets grenat. Nez de fruits noirs, cerises bien mûres, avec des arômes de réglisse et des notes poivrées. Bouche dense avec des tanins soyeux. Potentiel de garde : 6 ans.

**ACCORDS METS & VINS:**

A consommer sur un agneau en cocotte aux flageolets ou en tajine, un canard rôti ou une grillade.

**DISTINCTIONS :**

2\* Guide Hachette 2021

**EAN 13 :**

Bouteille: 3 76025677033 7

Carton : 3 76025677037 5

Carton 6x75cl



Créations Photographiques : Photothèque Inter Rhône