



newRhône
MILLÉSIMÉS

ROMAIN DUVERNAY

CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES 2020



NATURE DES SOLS:

Vin issu d'une sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge en sols argilo-calcaires.

CEPAGES:

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION:

Vinification traditionnelle

DEGUSTATION:

Robe brillante, d'un rouge velours. Arômes de fruits mûrs et de griottes se mêlent à des saveurs d'épices (clous de girofle et muscade). Bouche dense avec des tanins soyeux et une légère note de réglisse.

ACCORDS METS & VINS:

Servi à 16°, ce vin conviendra parfaitement pour accompagner viandes rouges grillées ou en sauce, salmis de faisan, civet de lièvre, plats épicés et fromages non pasteurisés affinés.

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677051 1

Carton : 3 76025677059 7

Carton 6x75cl



Créations Photographiques : Photothèque Inter Rhône