



ROMAIN DUVERNAY

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU 2022



NATURE DES SOLS:

Sols squelettiques d'argile rouge et de galets roulés.

CEPAGES:

Grenache, Syrah

VINIFICATION:

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve béton à température contrôlée (<28 ° C).

DEGUSTATION:

Robe framboise. Le nez dévoile des notes de fruits rouges compotés. La bouche est ample, onctueuse, concentrée, avec une finale suave et des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS:

Servir à 16°C sur des viandes rouges, gibiers à plumes, fromages.

Garde 5 à 8 ans.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677121 1

Carton : 3 76025677128 0

Carton de 6x75cl

