



ROMAIN DUVERNAY

GIGONDAS 2022



NATURE DES SOLS:

Alluvions d'argiles rouges caillouteuses sur des pentes ou de vastes terrasses.

CÉPAGES:

Grenache, Syrah

VINIFICATION:

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures afin de préserver les fruits et les arômes. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

DÉGUSTATION:

En bouche une palette d'arômes mêlant fruits noirs très mûrs, réglisse, épices et des notes de thym, romarin ou laurier frais. Potentiel de garde 8 à 10 ans.

ACCORDS METS & VINS:

A servir avec un carré d'agneau à la provençale, un rôti de bœuf aux petits légumes ou un cari.

DISTINCTIONS:

90 Bettane & Desseauve 2025

EAN 13 :

Bouteille: 3 76025677234 8

Carton : 3 76025677237 9

Carton 6x75cl

