



# ROMAIN DUVERNAY

---

## LIRAC 2023



**NATURE DES SOLS:**

Plateau argileux composé de gros galets roulés

**CÉPAGES:**

75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

**VINIFICATION:**

Foulage et éraflage. Fermentation 25 jours à 26°C pour extraire la couleur et les tanins. Conservation dans des cuves enterrées.

**DÉGUSTATION:**

Robe pourpre très soutenue. Nez riche et élégant, aux arômes de cassis, groseille, framboise. Évolution vers des arômes de fruits confits, poivre et cacao en vieillissant. Bouche veloutée et équilibrée, de bonne persistance aromatique sur des notes de petits fruits rouges.

**ACCORDS METS & VINS:**

Accompagnera idéalement une daube provençale, et des viandes rouges ou en sauce. Servir à 18°C. Peut se conserver 8 ans.

EAN bouteille : 3 76025677170 9  
EAN carton : 3 76025677179 2  
Conditionnement : 6x75cl

