

nRm
MILLÉSIMÉS

Romain Duvernay Prestige

CARDINAL CHATEAUNEUF-DU-PAPE BIO FR-01-BIO

NATURE DES SOLS:

Sur le terroir mythique de Châteauneuf du Pape, les galets roulés s'enfoncent dans le sol d'argile et sous-sol de marne rouge où s'enracinent profondément le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, puisant ainsi eau et éléments nutritifs; pour donner à ce vin toute son intensité et son harmonie.

CÉPAGES:

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

VINIFICATION:

Récolte à maturité optimum des tanins et des sucres, égrappage total, puis élevage 15 mois en fûts de chêne (30% de bois neuf, avec chauffe medium) avec deux soutirages pour éliminer naturellement les lies fines.

DÉGUSTATION:

D'un sombre profond, la cuvée CARDINAL développe des parfums de fruits noirs intenses (framboises et cerises noires), relayés par des notes d'épices. La bouche est charnue et les tanins soyeux. Garde : 5 à 7 ans.

ACCORDS METS & VINS:

A servir chambré (16 à 18° C), avec une côte de bœuf, un rôti de veau, un gibier en sauce ou des plats épicés.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677687 2

Carton : 3 76025677688 9

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône