



Romain Duvernay Prestige

ORGANZA SAINT JOSEPH BLANC



NATURE DES SOLS:

Légers de schistes et de gneiss, sur socle granitique. Exposition Sud/Sud-Est.

CEPAGES:

Marsanne, Roussanne

VINIFICATION:

Récolte manuelle à maturité optimale. Tri au chai. Pressurage puis débourageage à froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (< à 17°C).

DEGUSTATION:

Belle couleur jaune or léger. La cuvée Organza développe des notes florales et minérales. En bouche, la rondeur se prolonge sur une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS:

A déguster entre 14°C et 16°C sur des poissons grillés ou en sauce. Parfait avec une bouillabaisse, ainsi qu'une blanquette de veau.

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677670 4

Carton : 3 76025677671 1

Carton 6x75cl



Créations Photographies - Photothèque Inter Rhône