



nRm
MILLÉSIMÉS

Romain Duvernay Prestige

TALISMAN RASTEAU



NATURE DES SOLS:

Sols squelettiques sur marnes et sols rouges sur grès. Exposition sud des coteaux, légèrement protégés du Mistral.

CÉPAGES:

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

VINIFICATION:

Récolte à maturité optimale (tanins + sucres) et vinification séparée des cépages.

Cuvaisons 3 semaines à un mois selon le cépage. Remontage une fois par jour pendant la phase fermentaire.

DÉGUSTATION:

Robe d'un rouge profond et brillant. Nez aux arômes de fruits et noirs bien mûrs avec des notes épicées. Bouche fruitée et puissante, finale sur des tanins élégants. Vin au potentiel de garde 10 ans.

ACCORDS METS & VINS:

A servir entre 16 et 18°C avec des viandes tendres (agneau, veau) sur le grill ou en sauce, ou encore un civet de lièvre.

EAN bouteille : 3 76025677630 8
EAN carton : 3 76025677631 5
Conditionnement : 6x75cl

