



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CONDRIEU 2018

NATURE DES SOLS : Granitique sur coteaux aménagés en terrasses ; la vigne pousse à même la roche.

CEPAGES : 100% Viognier

VINIFICATION : Récolte manuelle en caissette, tri à la vigne et au chai. Pressurage, débourage puis fermentation à température contrôlée. Partiellement élevé en fût de chêne neuf.

DEGUSTATION : Robe or pâle, limpide et brillante. Les arômes floraux cèdent rapidement la place aux parfums de fruits à chair blanche : pêche de vigne et abricot. En bouche le velouté en attaque accompagne les arômes perçus au nez ; finale sur une note de fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS : A consommer avant 5 ans, en apéritif et potentiel de garde de 10 ans pour accompagner tous types de poissons (de mer, de roche ou d'eau douce) et crustacés ; également avec un poulet fermier de Bresse en sauce, des asperges ...

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677293 5
Carton : 3 76025677296 6
Carton de 6 x 75cl

