



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



CROZES-HERMITAGE 2017

Magnum

NATURE DES SOLS : Granits et graviers

CEPAGES : 100% Syrah

VINIFICATION : Récolte à maturité des sucres et des tanins ; égrappage total, cuvaison de 4 semaines avec un remontage par jour pendant la phase de fermentation avec contrôle des températures. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION : Vin de belle prestance dans sa robe rouge pourpre. Nez assez complexe, intense et gourmand de fruits noirs et rouges comme la cerise et le cassis, ainsi que d'eucalyptus. La bouche s'ouvre agréablement sur des arômes de fruits frais (cassis, framboise et cerise) et présente beaucoup de fraîcheur. Les tannins sont souples amenant une jolie structure au vin. Potentiel de garde 4 à 5 ans.

ACCORDS METS & VINS : Accompagnera idéalement tous gibiers et fromages. S'appréciera également sur de la charcuterie grâce à la fraîcheur et la finesse de ses tanins.

DISTINCTIONS : 91/100 ROBERT PARKER 2018

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677264 5

Carton : 3 76025677265 2

Carton de 3 x 150 cl

