



ROMAIN DUVERNAY

Prestige

Villa Garance

Plan de Dieu

Cotes-du-Rhône Villages 2017

NATURE DES SOLS : Alluviales du Riss, cailloutis calcaires sur argile

CEPAGES : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

VINIFICATION : Vendange manuelle avec égrappage. Macération trois semaines. Température contrôlée.

DEGUSTATION : Robe d'un rouge profond d'aspect brillant. Nez expressif et très complexe, fruits rouges et noirs, notes épicées et poivrées avec des nuances de cuir. En bouche, ces notes aromatiques se retrouvent avec une attaque charnue et des tanins soyeux.

ACCORDS METS ET VINS : Poulardes ou chapons, mais aussi tajine de légumes ou plats épicés accompagneront idéalement ce vin. A consommer dès maintenant, avec un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

DISTINCTIONS : ARGENT/SILVER 90/100 DECANTER 2018, ARGENT/SILVER IWSC 2018, (90-92) ROBERT PARKER 2018, ARGENT Prix Plaisir BETTANE ET DESSEAUVÉ 2019

