

Cotes du Vivarais Cuvée Romain



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Grenache & Syrah
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 52 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

Vinifié de façon traditionnelle: égrappage, délestage et cuvaison de 2 semaines

Elevage:

8 mois en barrique



«Au nez avec beaucoup de volume aux notes de vanille et de grillé, mêlées à des petits fruits rouges bien mûrs type cassis, cerise.....»

Tenue et conservation

Garde an



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à ° C

Accompagne : Ce vin aux tanins riches et bien enrobés accompagnera boeuf, gigot et carré d'agneau ainsi que tous vos fromages.

Récompenses :

- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Bronze Medal Féminalise 2013



XXXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Cotes du Vivarais Cuvée Romain



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Grenache & Syrah
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 52 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Vinified in the traditional way: staking, shedding and maceration of 2 weeks

Maturing:

8 months in oak barrels



« Pleasant nose intermixing morello cherry, blackcurrant, redcurrant and a peppery note. Round attack, clean, warm and powerful palate with a jammy note. Spicy finish supported by some silky tannins. Successful effort.....”



Aging potential :

.....

Culinary agreements :

To serve to° C

With food : beef, lamb and rack of lamb and all your cheese.

AWARDS :

- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Bronze Medal Féminalise 2013



XXXXX

Winemaker comments ::

« »