



Romain Duvernay, 2020, A.O.P Condrieu, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Vallée du Rhône**

Appellation : **A.O.P Condrieu**

Cépages : **Viognier**

Degré d'alcool : **14% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



La Dégustation

Température de service

11°

Robe

Robe or pâle, limpide et brillante.

Nez

Les arômes floraux cèdent rapidement la place aux parfums de fruits à chair blanche : pêche de vigne et abricot.

Bouche

En bouche, le velouté en attaque accompagne les arômes perçus au nez ; finale sur une note de fraîcheur.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Vallée du Rhône

Le Saviez-vous ? Dans la Vallée du Rhône, il n'est pas rare de faire des assemblages entre des cépages blancs et des cépages rouges afin d'obtenir des vins rouges équilibrés, fruités et ronds : C'est notamment le cas sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape.