



DAUVERGNE RANVIER

Crozes-Hermitage Granit & Galet



CÉPAGES: Syrah

SOL: Galets roulés rouges et de terres argilo-calcaires

VINIFICATION: Les fermentations se sont déroulées à des températures basses pour préserver tous les arômes. Il n'y a pas eu d'élevage en fûts pour préserver tout le fruit du vin.

DEGUSTATION:

Robe: Couleur soutenue et limpide

Bouquet: Expression compote, chocolate

Bouche: Charnue, souple et douce en plus d'une présence tannique enrobée

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune, Plats épicés, exotiques, orientaux, Fromages

GRAPE VARIETIES: Syrah

SOIL: Red rolled pebbles and clay-limestone soils

WINEMAKING: The fermentations took place at low temperatures to preserve all the aromas. There was no aging in barrels to preserve all the fruit of the wine.

DEGUSTATION:

Colour: Sustained and limpid colour

Nose: Expression of compote, chocolate

Palate: Fleshy, flexible and soft with a tannin coating.

Goes perfectly with many dishes: grilled and roasted red meats, meat in brown sauce, spicy, exotic, oriental dishes, cheeses