



La Rabassière

L'excellence de notre terroir



MILLESIME

2016

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc : Assemblage de Viognier, Roussanne & Grenache blanc
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez floral et complexe. Bouche expressive aux notes de vanille, miel et fruits secs.

ACCORDS METS & VIN

Plats truffés, Viandes blanches, Poissons en sauce.

DISTINCTIONS 2017

OR Concours des Grands Vins de Maçon
OR Concours Régional des Vins
ARGENT Concours des Grands Vins

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Autour de 10°C. Garde de 3 à 5 ans.

RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ ha. Sols argilo-calcaire de côteau.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. La Roussanne est fermentée et élevée en fût de chêne.

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Duché d'Uzès Cannelle. Carton couché de

