



Racine

L'expression de notre terroir

MILLESIME

2016

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de Viognier, Grenache blanc et Roussanne
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aromatique et raffiné. Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais. Attaque en bouche franche sur des notes florales.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Poissons grillés, Tapas, Moules marinières.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°. Garde 2 ans

DISTINCTIONS 2017

OR Concours Général Agricole de Paris

RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de Coteaux

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures.

DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise Blanche. Carton debout de 6 bouteilles

