

DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



La Rabassière

Vieillessement partiel en fût

L'excellence de notre terroir

MILLESIME

2024

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Viognier, Roussanne vinifiée en fût & Grenache blanc
AOP DUCHÉ D'UZÈS

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.

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 coteau.

VINIFICATION

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

DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Duché d'Uzès Cannelle.
Carton couché de 6 bouteilles

