

DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Racine

L'expression de notre terroir

MILLESIME

2019

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

RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de Coteaux

VINIFICATION

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

DESCRIPTION

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

