



Racine

L'expression de notre terroir

MILLESIME

2022

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Grenache & Syrah
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Rosé étincelant avec des notes de fruits frais. Attaque en bouche fraîche et parfumée, finale fruitée et douce.

ACCORDS METS & VIN

Salades, Grillades.

DISTINCTION 2022 pour le millésime 2021

OR Concours Général Agricole de Paris
OR Concours des Vins de la Région Occitanie
ARGENT Concours des Grands Vins de Macon

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 8/10°C. A boire dans l'année.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux.
Haute Valeur Environnementale

VINIFICATION

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

DESCRIPTION

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

