



# 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

