



La Rabassière

Vieillessement partiel en fût

L'excellence de notre terroir

MILLESIME

2018

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Grenache noir & Syrah
AOP DUCHÉ D'UZÈS

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe pétale de rose. Nez fruité et complexe. Bouche expressive aux notes de fruits rouges. Finale légèrement vanillée et fumée.

ACCORDS METS & VIN

Poissons, Viandes blanches.

DISTINCTIONS 2019

BRONZE Concours des Grands Vins de Macon
OR Concours des Vins de Nîmes

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 10 et 12°C. Garde 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique et fermentation à basses températures. Le Grenache est élevé en cuves inox. La Syrah est fermentée et élevée en fût de chêne neuf.

DESCRIPTION

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

