

L'excellence de notre terroir



MILLESIME

2024

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Syrah & Grenache noir
AOP DUCHÉ D'UZÈS

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez épicié avec des notes de sous-bois. La bouche est complexe avec une finale soyeuse, vanillée et persistante. Notes de fruits rouges confiturés et senteurs de Garrigues.

ACCORDS METS & VIN

Plats truffés et à base de champignons, Gibier, Gigot d'agneau, Fromages à pâte pressée cuite.

DISTINCTIONS

OR - Concours des Grands Vins de Macon

1 Étoile Guide Hachette des Vins 2027 **Vin très réussi*

Millésime 2022 : 2 étoiles - Guide Hachette des Vins 2023-24

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 18/20°C, à carafes. Garde 5 à 8 ans.

RENDEMENT & TERROIR

40 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

VINIFICATION

Traditionnelle avec macération de 15 jours. 30% vieilli en fût de chêne neuf. Vin non filtré afin de préserver au mieux son caractère.

DESCRIPTION

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

