



# La Rabassière

Viellissement partiel en fût

*L'excellence de notre terroir*

## MILLESIME

2018

## CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage 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 2019

OR Concours des Grands Vins de Macon

OR Concours des Grands Vins du Languedoc

## 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 coteau.

## VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. La Roussanne est fermentée et élevée en fût de chêne neuf.

## DESCRIPTION

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

