



La Rabassière

Viellissement partiel en fût

L'excellence de notre terroir

MILLESIME
2018

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Syrah & Grenache noir
AOP DUCHÉ D'UZÈS

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez épicé 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 2019

BRONZE Concours Général Agricole Paris
OR Concours des Vins de Nîmes
BRONZE Concours des Grands Vins de Macon

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

Magnum Bourgogne bague carrée couleur Cannelle 150 cl.
Carton couché de 6 bouteilles.

