



# 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.

