

# DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## Racine

*L'expression de notre terroir*

### MILLESIME

2019

### CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de Viognier, Grenache blanc et Roussanne  
**AOP DUCHÉ D'UZÈS**

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aromatique et raffiné. Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais. Attaque en bouche franche sur des notes florales.

### ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Poissons grillés, Tapas, Moules marinières.

### DISTINCTIONS 2020

ARGENT Concours Vinalies

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°. Garde 2 ans

### RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de Coteaux

### VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures.

### DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Duché d'Uzès blanche.  
Carton illustré debout personnalisé de 6 bouteilles.

