

# DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## Racine

*L'expression de notre terroir*

### MILLESIME

2020

### CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de Viognier, Grenache blanc et Roussanne

**AOP DUCHE D'UZES**

### 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 2021

OR Concours des Grands Vins de France de Macon

OR Concours des Vins de Nîmes

ARGENT Concours des Grands Vins du Languedoc par les Cœnologues de France

ARGENT Concours VINALIES NATIONALES

### 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.

