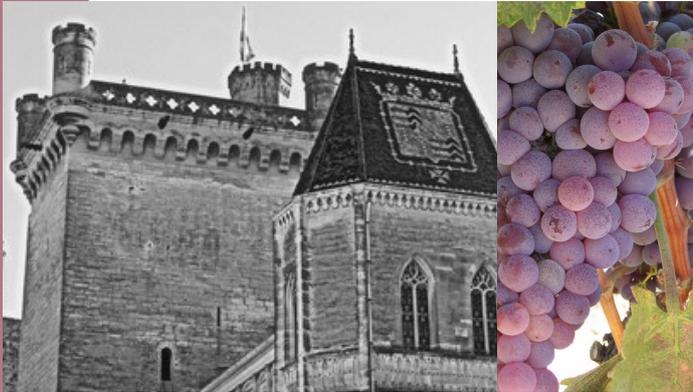


DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Racine

L'expression de notre terroir



MILLESIME

2020

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Grenache & Syrah
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Rosé étincelant avec des notes de fruits frais. Attaque en bouche fraîche et parfumée, finale fruitée et douce.

ACCORDS METS & VIN

Salades, Grillades.

DISTINCTION

OR Concours des Vins de Nîmes
1 étoile - Guide Hachette des Vins 2021 pour le millésime 2019

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 8/10°C. A boire dans l'année.

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux.

VINIFICATION

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

DESCRIPTION

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

