



Racine

L'expression de notre terroir

MILLESIME

2021

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 2022

OR Concours Général Agricole de Paris
OR Concours des Vins de la Région Occitanie
ARGENT Concours des Grands Vins de Macon

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

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

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

50 hl/ha. Sols argilo-calcaires de Coteaux.
Haute Valeur Environnementale

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.

