



# 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.

