

DUCHÉ  D'UZÈS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Racine

L'expression de notre terroir



MILLESIME

2021

CEPAGE & DENOMINATION

Rouge Assemblage Grenache et Syrah
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez harmonieux et expressif, fruits rouges et épices douces.
Attaque en bouche soyeuse, fruitée et tout en rondeur.

ACCORDS METS & VIN

Entrées, Grillades, Volailles

DISTINCTIONS

OR Concours des Grands Vins de France de Maçon

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A servir autour de 18°C. Garde 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha

VINIFICATION

Traditionnelle avec 12 jours de macération.

DESCRIPTION

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