



DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Racine

L'expression de notre terroir

MILLÉSIME

2023

CÉPAGE & DÉNOMINATION

Assemblage de Viognier, Grenache blanc et Roussanne
AOP DUCHÉ D'UZÈS

CARACTÈRES 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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE & DURÉE DE GARDE & MODE CULTURAL

Servir entre 8° et 10°. Garde 2 ans
Haute Valeur Environnementale

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.

