



# La Rabassière

*L'excellence de notre terroir*



## MILLESIME

2017

## CEPAGE & DENOMINATION

Rouge / Assemblage Syrah & Grenache noir  
AOP DUCHÉ D'UZÈS

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez épicé avec des notes de sous-bois. La bouche est complexe avec une finale soyeuse, vanillée et persistante. Notes de fruits rouges confiturés et senteurs de Garrigues.

## ACCORDS METS & VIN

Plats truffés et à base de champignons, Gibier, Gigot d'agneau, Fromages à pâte pressée cuite.

## DISTINCTIONS 2018

Deux étoiles GUIDE HACHETTE DES VINS 2019  
BRONZE Concours Général Agricole Paris

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 18/20°C, à carafes. Garde 5 à 8 ans.

## RENDEMENT & TERROIR

40 hl/ha. Sols argilo-calcaires de coteaux.

## VINIFICATION

Traditionnelle avec macération de 15 jours. 20% vieilli en fût de chêne. Vin non filtré afin de préserver au mieux son caractère.

## DESCRIPTION

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

