



La Rabassière

L'excellence de notre terroir

☆☆ 2 étoiles GUIDE HACHETTE
DES VINS 2018-19



MILLESIME

2017

CEPAGE & DENOMINATION

Rouge Assemblage Syrah & Grenache
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez épicé avec des notes de sous-bois. La bouche est complexe avec 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 2018-19
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.