



Racine

L'expression de notre terroir

MILLESIME

2018

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de Viognier, Grenache blanc et Roussanne
AOP DUCHE D'UZES

CARACTERES 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.

DISTINCTIONS 2019

BRONZE Concours Général de Paris
OR Concours Régional des Vins Occitanie
ARGENT Concours Vinalies Nationales

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°. Garde 2 ans

RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha - Sols argilo-calcaires de Coteaux

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures.

DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise Blanche. Carton debout de 6 bouteilles

