

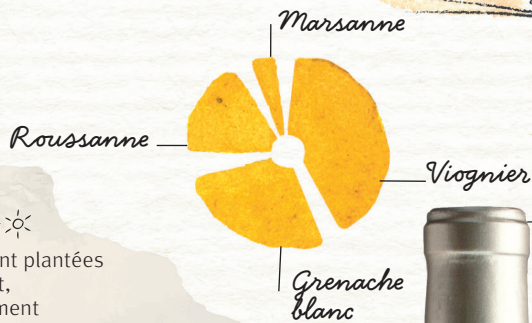
Mathilde Chapoutier

sélection

DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**SOLÈDRE**



### CLIMAT ☀☀☀☀

Les parcelles de vigne sont plantées sur des coteaux. Drainant, ils se réchauffent rapidement au printemps et favorisent une maturité précoce.

### VENDANGES

Récolte mécanique de nuit pour limiter l'oxydation et préserver les qualités aromatiques.

### VINIFICATION

Égrappage total suivi d'une légère macération pelliculaire à froid, pressurage doux. Débourbage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuves inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

### ÉLEVAGE

5 mois sur lies fines.

FRAÎCHEUR	●	●	●	●	●
PUISSANCE	●	●	●	●	●
FRUITS	●	●	●	●	●
SALINITÉ	●	●	●	●	●



Sol argilo-calcaire.

Robe jaune dorée et brillante.



La bouche est équilibrée. L'attaque puissante offre des notes de fruits mûrs. La rondeur (gras) du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur (acidité) et offre au palais une belle harmonie légèrement iodée en finale.



Nez intense, aux arômes d'abricot nuancé par de subtiles notes de fruits exotiques.



À savourer...

10 - 12°C

3 ans d'âge

En antipasti ou avec un filet de rouget et son beurre d'agrumes.

