

Mathilde Chapoutier
sélection

DUCHÉ D'UZÈS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
SOLÈDRE

Syrah

Cinsault

Grenache
noir

CLIMAT ☀️☀️☀️☀️

Les parcelles de vignes sont situées à proximité du Pont du Gard sur des sols pauvres et filtrants. Ils assurent à la plante une alimentation hydrique modérée et régulière.

VENDANGES

Récolte mécanique de nuit pour préserver les précurseurs aromatiques.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid d'une courte durée suivie d'une fermentation alcoolique à basse température. Protection constante contre l'oxygène pour conserver le potentiel aromatique.

ÉLEVAGE

5 mois en cuves inox.

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

Sol argilo-calcaire.

*Robe pâle, brillante
aux reflets légèrement bleutés.*



*La bouche est toute en finesse,
exhale des notes florales et fruitées
agrémentée par une acidité qui fait
perdurer le plaisir.*

*Nez
des arômes puissants
de fraises écrasées,
et d'agrumes agrémentés
par des notes florales.*

À savourer...

10 - 12°C

2 ans d'âge

Avec un poulet grillé aux herbes de Provence
ou des beignets de fleur de courgette farcis
à la mozzarella et aux sardines.

