

Mathilde Chapoutier
sélection

DUCHÉ D'UZÈS APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE SOLÈDRE

CLIMAT

Climat méditerranéen, atténué par les contreforts des Cévennes qui limitent cette influence.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine.

VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois semaines. Remontage fractionné quotidien pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33°C pour favoriser la polymérisation des tanins.

ÉLEVAGE

6 mois en cuves béton.

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

Sol argilo-calcaire (Urgonien).

Robe grenat profond
aux reflets violines.



Grenache

Syrah



Bouche ample
signée par des arômes de violette, de réglisse
et rehaussée par des notes de torréfaction.

Nez
puissant, fruité et épicé,
marqué par une pointe
de poivre.

Tanins souples
+ veloutés.

À savourer...

16 - 18°C

3/5 ans d'âge

Avec des grillades de porc marinées
ou un canard aux olives pour plus de finesse.

