

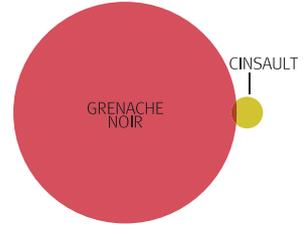
DUCHÉ D'UZÈS

Mathilde Chapoutier
sélection



Une invitation à la dégustation d'un vin d'illiers. Des cépages de vites qui se soulèvent par leur caractère et qui aiment le vin dans sa simplicité et sa typicité.
An invitation to the 'tasting of selected wines which I wish to share with lovers of uncomplicated wines with typical character.

Mathilde Chapoutier



LE SOL / SOIL

Le sol est argilo-calcaire.

The soil is clay-limestone.

LE CLIMAT / CLIMATE



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.

The parcels of vines are located near the Pont du Gard and grow in poor, well-draining soil, which provides the vine with a regular moderate water supply.

LES VENDANGES / HARVESTING

Récolte mécanique de nuit pour préserver les précurseurs aromatiques.

Harvesting is carried out at night, by machine, to preserve the grapes' aromatic precursors.

LA VINIFICATION / 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.

Short, cold maceration on the skins, followed by low temperature alcoholic fermentation. Constant protection against oxygen to preserve the aromatic potential.

L'ÉLEVAGE / MATURING

5
mois
months

En cuves inox.
In stainless steel vats.

LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●

Alcool / Alcohol ●●●●●●

Fruits / Fruits ●●●●●●

Tanins / Tannins ●●●●●●

ROBE :
pâle, brillante
aux reflets
légèrement bleutés.

COLOUR:
pale, bright hue
with slightly
bluish tints.

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

NOSE:
powerful aromas of crushed
strawberries and citrus
complemented
by floral notes.

BOUCHE :
la bouche est toute en finesse,
exhale des notes florales
de violettes et fruitées
agrémentée par une acidité
qui fait perdurer le plaisir.

PALATE:
extremely fine on the palate,
releasing fruity and floral notes
of violets, complemented by a
nice acidity which prolongs
the enjoyment.

COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

10°C
12°C

2
ans
years



Entre amis : poulet grillé aux herbes de Provence.

Pour plus de finesse : beignets de fleur de courgette farcis à la mozzarella et aux sardines.
Casual meal: grilled chicken with herbs.

For fine dining: zucchini flower fritters stuffed with mozzarella and sardines.