

# DUCHÉ D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



## La Rabassière

Vieillessement partiel en fût

*L'excellence de notre terroir*

### MILLESIME

2022

### CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage Viognier, Roussanne vinifiée en fût & Grenache blanc  
**AOP DUCHÉ D'UZÈS**

### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez floral et complexe. Bouche expressive aux notes de vanille, miel et fruits secs.

### ACCORDS METS & VIN

Plats truffés, Viandes blanches, Poissons en sauce.

### DISTINCTION pour le millésime 2021

OR Concours des Grands Vins d'Occitanie

### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Autour de 10°C. Garde de 3 à 5 ans.

### RENDEMENT & TERROIR

35 hl/ ha. Sols argilo-calcaire de coteau.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses températures. La Roussanne est fermentée et élevée en fût de chêne neuf.

### DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Duché d'Uzès Cannelle.  
Carton couché de 6 bouteilles



ABRITÉ DANS SON ÉCRIN DE CHÊNE, IL SE RÉSERVE PATIENTEMENT  
LAISSANT LE TEMPS OPÉRER. VELLÉ, CHOYÉ PAR DES MAINS EXPERTES,  
SES ARÔMES EXULTENT ENFIN. GÉNÉREUX, IL NOUS VOUS TOUTE SON  
ÂME, ASSEMBLÉ ET PARÉ DE SON ÉCUSON, IL AFFRONT AINSI SON  
CARACTÈRE RICHE ET COMPLEXE. À TOUT CEUX QU'IL AINSI QU'EN  
TERRE D'UZÈGE SE CACHENT DES TRÉSORS ENFOUÉS LES DÉCOUVRIRENT  
LES UNISSENT AU NECTAR... IL DÉVOILERA TOUTE SA PERSONNALITÉ.



MILLÉSIME