

Duché d'Uzès

Millésime 2022 • AOP Duché d'Uzès

GAMME • L'HÉRITAGE



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Syrah, Grenache

Âge des vignes : 15 ans

Rendement : 48 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : traditionnelle, dans des cuves en béton, contrôle des températures entre 24° et 26°C.

Élevage : 6 mois en cuve

Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 5 ans

Typicité

Léger Puissant

Souple Structuré

Sec Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de fruits rouges confits, de cassis et des notes de groseille.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des lasages, un gratin dauphinois ou un pot au feu.



Degré alcoolique : 12,5% vol

Température de service : 16°/18°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr