

HARMATTAN 2024

AOP Duché d'Uzès Blanc



Dégustation :

Toujours dans l'esprit des blancs du domaine les arômes fumés et iodés s'associent aux notes de fruits blancs et de fleurs.

Jolie volume en bouche soutenu par une belle vivacité.

La salinité finale porte le vin en longueur.

Une belle expression terroir.

Accords mets et vins :

La finesse aromatique et la minéralité confèrent à ce vin un beau potentiel sur table.

Il accompagnera un joli loup ou bar lardés, cuits au four, et wok de pois gourmands aux herbes fraîches.

Service :

Température de 13-14 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur jus de viognier (44%) grenache blanc (35%) roussanne (21%).

Vignes sur parcelles classées Duché d'Uzès AOP.

Une richesse en plaquette calcaire et des sous-sols très explorés par le système racinaire nous offre un pur « jus de cailloux ».

% alcool : 13%

Sulfites : 49mg/l