



LES VIGNES DE L'ARQUE

Duché d'Uzès - Rouge 2015

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Duché d'Uzès
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache (20%) / Syrah (80%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Vin obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique et assemblé avec 2 cépages méditerranéens: la Syrah et le Grenache. Ce vin de caractère aux arômes de petits fruits rouges développe puissance et rondeur.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges mécaniques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets cerise.

NEZ : Aromatique, fruité, généreux arômes de fruits rouges, subtils arômes de garrigue.

BOUCHE : Aromatique, ronde, généreuses notes de cerise kirchée, subtiles notes de fraise, notes de garrigue, tanins élégants, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Bavette à l'échalotte, Gibiers à plume, Daube de sanglier, Magret de canard



DISTINCTIONS

Concours des vins de Nîmes 2016 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

