

# DOMAINE DE L'AQUEDUC



**Nom** : Cuvée du Grand Chêne. (AOC Duché d'Uzès).

**Couleur** : Blanc.

**Cépages** : Viognier (80%), roussane (20%).

**Rendement** : Faible rendement, 30hl/hectares.

**Exposition et terroir** : Exposition sud, sur un sol argilo/sableux.

**Vinification** : Cuvée ramassée à la main, dans des petites cagettes.

Pressée et vinifiée à froid (10.12°), pendant quinze jours.

Un tiers de la production est vinifiée en barrique. Les barriques sont en chênes Tronçais, de l'Allier (France). L'assemblage ne se fera que dans 8 mois suivant les vendanges.

**Aptitude au vieillissement** : Immédiate et à boire dans les 3 ans.

**Accord mets/vins** : Cette cuvée vous fait voyager à travers une multitude d'arômes ; de violette et de fruits exotiques. Une belle longueur en fin de bouche vous permet de servir ce vin sur des coquille Saint-Jacques, un foie gras poêle, ou tout simplement un pur bonheur en apéritif.