

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.