



## Domaine Perdrix Lasouche, Zodiac, AOP Duché d'Uzes, Blanc, 2025

AOP Duché d'Uzes, Vallée du Rhône, France

Vin issu d'un assemblage de Viognier (45%) et de Grenache blanc (35%) Roussanne (10%) et Rolle (10%) pressé au même moment. Sa grande spécificité : la date de vendange légèrement précoce du Grenache blanc apporte une belle fraîcheur à l'opulence naturelle du Viognier. La Roussanne et le Rolle viennent ajouter une touche de complexité aromatique.

### PRÉSENTATION

Limpide et brillante, sa robe se caractérise par des teintes jaunes aux reflets argentés. Nez expressif sur des notes de jasmin, de pêches jaunes, de yuzu. Le Grenache blanc participe davantage à sa structure et rafraîchit l'ensemble grâce aux méthodes de vinification. L'ensemble est un parfait équilibre entre puissance et tension en bouche. L'élevage cuve inox 80% intensifie cette expressivité, en préservant toute la pureté du fruit. 20 % d'élevage pendant 4 mois pour magnifier le toucher de bouche

### LE MILLÉSIME

2025

### TERROIR

argilo-limono-sableux

### VINIFICATION

Pressurage direct pour une vinification traditionnelle

### SERVICE

Servir frais (10°-12°C) en apéritif, avec des poissons, des viandes blanches ou un simple fromage de chèvre.

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### DÉGUSTATION

A consommer maintenant

