



Domaine Perdrix Lasouche, Les Cheyennes, AOP Duche d'Uzes, Rouge, 2024

AOP Duche d'Uzes, Vallée du Rhône, France

Issu des parcelles les plus qualitatives du domaine et bénéficiant de vendange en vert, Les cheyennes s'impose comme un vin qui, au fur et à mesure de la dégustation, se révèle dans toute sa complexité.

PRÉSENTATION

Robe légère limpide et brillante aux nuances fuchsia. Le registre fruité et empyreumatique de ce vin est à son comble avec des expressions de fruits noirs et de réglisse. La bouche, tout en jus, se révèle complexe au fur et à mesure de la dégustation.

LE MILLÉSIME

2024

TERROIR

Argilo-calcaire pour la Syrah et calcaire marneux pour le Grenache et le Carignan

VINIFICATION

La date de vendange du grenache est poussé à son maximum pour obtenir une pureté et une précision du fruit la plus aboutie possible. La date de vendange optimale de la Syrah allonge la bouche en finale avec une fraîcheur persistante incomparable. Est effectué le tri avant et après récolte afin de s'assurer de la qualité parfaite de chaque baie.

CÉPAGES

Syrah 40%, Grenache noir 30%, Carignan 30%

SERVICE

viandes rouge sur le grill, volailles rôties, fromage à pâte dure, côtelettes d'agneau

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

