



Domaine Perdrix Lasouche, Zodiac, AOP Duche d'Uzes, Blanc, 2024

AOP Duche d'Uzes, Vallée du Rhône, France

Vin issu d'un assemblage de Viognier (40%) et de Grenache blanc (30%) Roussanne (15%) et Rolle (15%) 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 reflets argentés. Nez expressif sur des notes de glycines, de poires, de lavande, d'abricots frais et d'acacia. 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