



Domaine Perdrix Lasouche, Hortux, AOP Duche d'Uzes, Blanc, 2015

AOP Duche d'Uzes, Vallée du Rhône, France



Vin issu d'un assemblage de Viognier (70%) et de Grenache Blanc (30 %) pressé au même moment. Sa grande spécificité : La date de vendange légèrement précoce du Grenache apporte une belle fraîcheur à l'opulence du Viognier.

PRÉSENTATION

L' Hortux rend tout le monde d'accord : Jamais l'expressivité aromatique des cépages qui le compose n'aura à ce point donné autant de fraîcheur.

LE MILLÉSIME

2015

Degré: 13.5 %

TERROIR

Argilo-limono-sableux

VINIFICATION

Pressurage direct des deux cépages au même moment.

CÉPAGES

Viognier 70%, Grenache blanc 30%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Limpide et brillante, sa robe se caractérise par des teintes jaune paille aux reflets verts. Le Viognier, ressort aromatiquement sur des notes d'ananas, d'abricot ainsi qu'une touche de verveine. Le grenache, lui, participe davantage à sa structure et rafraîchi l'ensemble grâce aux méthodes de vinification. L'ensemble est un parfait équilibre entre puissance en bouche et belle acidité. L'élevage 100% cuve intensifie cette expressivité, en préservant toute la pureté du fruit.

A consommer maintenant.