



## Domaine Perdrix Lasouche, Hortux, AOP Duche d'Uzes, Blanc, 2018

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

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 cuve intensifie cette expressivité, en préservant toute la pureté du fruit.

### LE MILLÉSIME

2017

Degré: 13.5%

### TERROIR

argilo-limono-sableux

### VINIFICATION

Pressurage direct des deux cépages en même temps

### 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

a consommer maintenant