

Cuvée L'ABSOLU AOP DUCHE D'UZES



Assemblage : Syrah, Grenache Noir.

Vinification et élevage : Seulement quelques rangées des meilleures parcelles de Syrah et de Grenache ont été sélectionnées, sur lesquelles un éclaircissage des grappes a été réalisé manuellement, peu de temps après la véraison, pour permettre à la vendange d'atteindre une plus grande concentration.

Le piégeage est privilégié au cours de la vinification et, à la suite d'une macération de trois semaines, le vin obtenu est élevé deux ans en barriques de chêne neuves de 400 litres afin d'apporter toute la puissance et l'originalité à cette cuvée qui n'est élaborée que lors des grands millésimes.

Robe : Limpide et brillante, d'un rouge profond avec des reflets grenat.

Nez : Puissance, complexité et finesse caractérisent son bouquet aux notes de cerise, de cassis, de réglisse, d'épices douces et de vanille.

Bouche : La matière associée à la finesse des tanins donne une bouche ample, équilibrée et persistante aux arômes de fruits noirs, de réglisse, d'épices et de sous-bois.

Accords : L'Absolu accompagnera parfaitement une viande grillée ou préparée en sauce, légèrement épicée, ainsi que les fromages affinés et de caractère.

Garde : 10 ans

Servir de préférence à : 16-18 ° et ouvrir 4 à 5 heures avant la dégustation.