

Cuvée ANANDA AOP DUCHE D'UZES



Assemblage : Viognier, Grenache blanc, Roussanne.

Vinification et élevage : Les trois cépages sont récoltés à pleine maturité afin d'obtenir le meilleur de leurs qualités aromatiques. Les mouts issus du pressurage direct suivent une vinification classique en cuve. Les vins sont ensuite assemblés pour créer cette cuvée qui sera élevée en cuve sur lies fines pendant plusieurs mois.

Robe : Limpide et brillante, d'un jaune pâle aux reflets vert argentés.

Nez : Le bouquet, d'une grande intensité, se distingue par ses notes de pêche, d'abricot, de pamplemousse, et de fruits exotiques.

Bouche : Elle représente un bel équilibre entre la fraîcheur et la sensation de gras, suivie d'une grande persistance, révélant des arômes de fleurs blanches, de pêche, d'abricot, d'agrumes ainsi qu'une discrète note de réglisse.

Accords : Cette cuvée s'apprécie en apéritif comme elle s'accorde parfaitement avec les entrées de salades composées, les préparations à base poissons, les fromages ainsi que les salades de fruits.

Garde : 2 ans

Servir de préférence à : 8-12°