

## *Cuvée PRÉLUDE AOP DUCHE D'UZES*



Assemblage : Syrah et Grenache noir.

Vinification : Les deux cépages sont récoltés en recherchant un équilibre précis entre la richesse en sucres et l'acidité. Les mouts issus du pressurage direct suivent une vinification classique en cuve sous température contrôlée.

Robe : Limpide et brillante, d'un rose vif de type groseille avec des reflets pétales de rose.

Nez : La finesse de son bouquet révèle des arômes de fruits rouges frais, de framboise et de fraise avec une note légèrement épicée.

Bouche : Elle présente un équilibre subtil entre les sensations de fraîcheur et de rondeur tout en laissant percevoir des arômes de fruits rouges frais et de cannelle.

Accords : Cet assemblage rosé s'apprécie très bien en apéritif, tout comme il accompagne les entrées de salades composées, de melon à l'italienne ainsi que les viandes grillées ou cuisinées, les préparations à base de poissons et les fromages frais ou jeunes.

Garde : A consommer dans l'année pour en apprécier toutes les qualités gustatives et aromatiques.

Servir frais, de préférence à : 7°