

Cuvée ARIANE AOP DUCHE D'UZES



Assemblage : Viognier, Grenache Blanc, Roussane.

Vinification et élevage : Les trois cépages sont récoltés à pleine maturité afin d'obtenir le meilleur de leurs qualités aromatiques. Les moûts, issus du pressurage direct, sont vinifiés séparément selon la méthode traditionnelle en cuve. Les vins sont ensuite assemblés pour créer cette cuvée qui suivra un élevage en barrique de chêne pendant 8 mois.

Robe : Une couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : Grande intensité, le bouquet présente de la complexité sur des arômes d'abricot, de vanille, d'amandes grillées et d'agrumes.

Bouche : A la fois puissante et toute en rondeur, elle présente une grande persistance sur des notes épicées de cannelle, de vanille, et de réglisse avec une finale légèrement poivrée.

Accords : Très appréciée en apéritif, ARIANE s'accorde parfaitement avec les entrées de salade composée, les préparations à base de viandes blanches, légèrement épicées, les préparations de poissons, la cuisine asiatique ainsi que les fromages affinés.

Garde : 3 ans

Servir de préférence à : 8-12°