

## *Cuvée LES DEUX FRÈRES AOP DUCHE D'UZES*



Assemblage : Syrah, Grenache.

Vinification et élevage : Les deux cépages sont récoltés à maturité optimale et suivent séparément la technique traditionnelle de vinification en cuve, avec une macération de trois semaines, avant un élevage prolongé sur lies fines précédant leur assemblage.

Robe : Brillante, d'un rouge soutenu avec des reflets grenat, légèrement violacés.

Nez : La complexité de bouquet révèle des notes de figues sèches, de réglisse et de poivre.

Bouche : C'est la rondeur et l'équilibre qui caractérisent cet assemblage pour lequel les tanins sont fondus. Il exprime des arômes de garrigue, de thym, de romarin, d'épices, de poivre et de réglisse.

Accords : Cet assemblage saura s'accorder avec les préparations à base de viande blanche, les salaisons, les viandes rouges grillées ou cuisinées, le magret de canard ainsi que les fromages affinés.

Garde : 3 à 5 ans

Servir de préférence à : 16-18°