

Cuvée RÉVÉLATION AOP DUCHE D'UZES



Assemblage : Syrah, Grenache Noir et Carignan.

Vinification et élevage : Récoltés à maturité optimale, les trois cépages sont vinifiés séparément, suivant la technique traditionnelle. L'assemblage est ensuite réalisé, avant l'élevage de la cuvée pendant 12 mois en barriques de chêne.

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

Nez : Complexité et finesse caractérisent son bouquet aux notes de cerises, de cassis, de réglisse, d'épices douces et de vanille.

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

Accords : Une belle pièce de viande, ainsi que les fromages affinés et de caractère, mettront en valeur la structure et les tanins de Révélation.

Garde : 5 à 10 ans

Servir de préférence à : 16-18°