



## Bérénice

### Rouge 2017

Duché d'Uzès

Appellation d'Origine Protégée

15% vol

### CEPAGE

60% Grenache – 40% Syrah

### SOL

argilo-calcaire avec éclats calcaires

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes. Fermentation à 22-25°C pour une meilleure extraction de fruits compotés. Cuvaison longue de 4 semaines; remontages quotidiens, 3 délestages.

### ELEVAGE

En demi-muid (fût de chêne de 600 litres) pendant 18 mois

### DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe rouge pourpre. Nez de sous bois et de truffe. Bouche ample, veloutée longue avec des notes de safran.

### ACCOMPAGNEMENT

Gibier, viandes goûteuses, fromages affinés

Potentiel de garde: 10 ans

Servir entre 17 et 19°C

