



# Chant des Baumes

## AOP Duché d'Uzès / Blanc



### Cépages

60% Viognier - 30% Grenache blanc – 10% Roussanne

### Culture

Terroir argilo calcaire  
Age du vignoble : 20 ans.

### Vinification

Vendange nocturne pour garder la fraîcheur et le contrôle des températures. Fermentation lente pour extraire le maximum de l'aromatique, pressurage inerte. Vinification pour 50% de la cuvée en fûts pendant 6 mois, bâtonnage sur lie.

### Caractère

Une robe jaune or aux reflets verts, des notes d'épices et de cannelle. Une bouche ample, longue épicée et fine. Un grand vin de repas.

### Vieillessement

A consommer dès sa jeunesse et jusqu'à 7 ans de garde.



Les Vignes de l'Arque  
Route d'Alès, 30700 Baron  
T. +33 (0)4 66 22 37 71 - [vigne-de-larque@wanadoo.fr](mailto:vigne-de-larque@wanadoo.fr) -  
[www.vignesdelarque.com](http://www.vignesdelarque.com)