



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 épicee et fine. Un grand vin de repas.

Vieillissement

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

LES VIGNES
DE L'ARQUE

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