



## **Bérénice**

### **Rouge 2015**

*Duché d'Uzès*

*Appellation d'Origine Protégée*

*15% vol*

### **CEPAGE**

*80% Grenache – 20% 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.*

