

MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès – Blanc



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en barriques.



Elevage : 50% élevé en fûts de chêne.

TAV : 13% vol

Rendements : 55 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe claire aux reflets or blanc.

- **Aspect olfactif** :

Le nez évoque la fraîcheur du citron et des amandes.

- **Aspect gustatif** :

Bouche tonique et équilibrée avec une finale relevée.

Accords mets et vins :

Blancs de volaille, truite aux amandes, fromages et fruits secs.

Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

