

MAS CABANEL

AOP Duché d'Uzès - Blanc

Patrick Compan, vigneron coop rateur à la Cave Saint Maurice, est le propri taire des parcelles d clar es en AOP Duch d'Uzès du Mas Cabanel.

« C'est mon arrière grand père qui lui a donné ce nom, en fait il parlait patois, du vieux français cévenol, du coup je suis un peu perdu sur la signification ! Peut-être est-ce issu du mot Caban, et donc Cabanel comme diminutif de manteau de Berger ? »

Mes Duch sont produits sur un terroir de marne calcaire à 150 m d'altitude en respectant un cahier des charges de l'AOP bas sur des rendements faibles afin d' laborer un vin haut de gamme.

Patrick va plus loin : plus de d sherbants et les fumures sont faites de produits organiques pour que le terroir puisse s'exprimer au travers de ces vieux c pages.



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se d roulent en barriques.



Elevage : 50% lev en fûts de chêne.

TAV : 13% vol

Rendements : 55 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe claire aux reflets or blanc.



Aspect olfactif :

Le nez voque la fraîcheur du citron et des amandes.

Aspect gustatif :

Bouche tonique et quilibr e avec une finale relev e.



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.