

# MAS CABANEL

## AOP Duché d'Uzès - Blanc

Patrick Compan, vigneron coopérateur à la Cave Saint Maurice, est le propriétaire des parcelles déclarées en AOP Duché 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 Duché sont produits sur un terroir de marne calcaire à 150 m d'altitude en respectant un cahier des charges de l'AOP basé sur des rendements faibles afin d'élaborer un vin haut de gamme.

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



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage. 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.