Collines de Bourdic

Duché d'Uzès Famille Montescaud - rouge



Tout commence en 1928 avec une poignée de vignerons qui s'unissent pour construire la cave coopérative intercommunale de Bourdic, qui se trouve dans le département du gard. Dès le début de l'aventure une priorité est donnée au vignoble et à l'outil de vinification. C'est dans un esprit d'unités que chacun d'entre eux s'engage à produire des raisins de qualités, en gardant à l'esprit la protection de l'environnement. Au fil des générations, ces vignerons ont developpé un savoir-faire aujourd'hui largement reconnu.

TERROIR : AOP Duché d'Uzès 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah

VINIFICATION : Traditionnelle avec 12 jours de macération.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température autour de 18°C

ACCORDS METS ET VIN : Vous apprécierez ce vin en entrée, avec des grillades ou de la volaille.

GARDE : 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Nez harmonieux et expressif, fruits rouges et épices. Attaque en bouche soyeuse, fruitée et tout en rondeur.