

DOMAINE CAMBAJON - BLANC

AOP Duché d'Uzès

Au cœur du Duché d'Uzès, à 150m d'altitude, la cuvée signée Domaine Cambajon est le fruit de 4.4 hectares baignés de lumière qui nous offrent une assemblage authentique et élégant. Un vin sincère, enraciné dans son terroir, qui exprime toute la finesse et le caractère du Duché d'Uzès.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Vermentino, Grenache, Viognier

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct.
Fermentation en cuves thermorégulées.

Élevage :

En vue inox.

TAV:

13% vol

Rendements :

48HI/ha

Température de service :

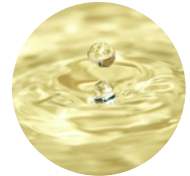
10-12°.

Durée de conservation :

3 ans.

Aspect visuel :

Robe claire aux reflets or blanc.



Aspect olfactif :

Nez délicat de fleurs blanches et fruits à chair jaune.



Aspect gustatif :

Bouche fraîche et équilibrée sur le fruit avec une belle rondeur.



Accords mets et vins :

Blancs de volaille, Saint-Jacques snackées, tarte aux légumes.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

