

La Garrigue d'Aureillac

Duché d'Uzès Blanc · Chabrier 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Vignoble Chabrier (Bourdic, Gard)
APPELLATION	AOP Duché d'Uzès — Rhône méridional
CUVÉE	La Garrigue d'Aureillac — Blanc
MILLÉSIME	2023
CÉPAGES	Viognier 70 %, Grenache Blanc 20 %, Marsanne 10 %
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Blanc sec du Rhône méridional à dominante Viognier, élevé en barrique — riche, rond et parfumé.

Au nez

- Fleurs (tilleul)
- Pêche, abricot, ananas
- Miel, notes toastées et de noisette

En bouche

- Riche et ronde
- Notes grillées de l'élevage
- Finale sur la marmelade d'orange

EN UNE PHRASE

Un Duché d'Uzès blanc **riche et parfumé**, sur le Viognier — pêche, abricot et miel, avec un bel élevage.

LES CÉPAGES

- **Viognier (70 %)** — fleurs, pêche et abricot ; l'opulence aromatique du vin.

- **Grenache Blanc (20 %)** — gras et volume en bouche.
- **Marsanne (10 %)** — structure et notes de fruits secs.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc riche, à l'apéritif comme sur les crustacés et les poissons.

MER & APÉRITIF

- Apéritif
- Gambas
- Saint-Jacques

POISSONS & FROMAGE

- Brandade de morue
- Vieux Comté

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Gambas grillées et un verre à 11 °C. Le Viognier et son gras parfumé subliment la chair des gambas.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
 - **Aération** — ouvrir 30 minutes avant.
 - **Garde** — à boire ou garder, 3 à 5 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.