

La Garrigue d'Aureillac

Duché d'Uzès Rouge · Chabrier 2018

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 — Rouge
MILLÉSIME	2018 (à maturité)
CÉPAGES	Syrah 80 %, Grenache Noir 20 %
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Rouge du Rhône méridional à dominante Syrah, sur un millésime 2018 arrivé à maturité — rond, épicé et fondu.

Au nez

- Fruits noirs mûrs : cassis, prune
- Réglisse et torréfaction
- Épices, cuir, notes toastées

En bouche

- Ronde et fondue
- Notes de chocolat et de fumé
- Tanins assouplis, finale gourmande

EN UNE PHRASE

Un Duché d'Uzès **rond et épicé**, à maturité — fruits noirs, réglisse et cuir, aux tanins fondus.

LES CÉPAGES

- **Syrah (80 %)** — structure, fruits noirs et épices ; l'âme du vin.

- **Grenache Noir (20 %)** — rondeur, fruit mûr et générosité.

Sur ce millésime 2018, les tanins se sont assouplis et le vin a développé des notes évoluées (cuir, torréfaction) : il est prêt à boire.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge généreux à maturité, sur les viandes mijotées et les fromages.

VIANDES

- Agneau aux herbes
- Daube, plats mijotés
- Viandes grillées

FROMAGES

- Fromages à pâte pressée

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Gigot d'agneau aux herbes de garrigue, verre à 16-17 °C. Les notes évoluées de réglisse et de cuir subliment un agneau rôti lentement.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 30 minutes pour épanouir le bouquet.
 - **Garde** — à boire dès maintenant, sur sa maturité.
-

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