

La Garrigue d'Aureillac

Duché d'Uzès Rouge · Chabrier 2022

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	2022
CÉPAGES	Syrah 80 %, Grenache Noir 20 %
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne (500 L)

NOTE DE DÉGUSTATION

Rouge du Rhône méridional, entre garrigue et soleil, élevé en fûts — rond, riche et gourmand.

Au nez

- Fruits noirs : confiture de cassis
- Prune
- Notes de réglisse et de torréfaction

En bouche

- Pleine et ronde
- Notes de chocolat et de fumé (élevage)
- Belle persistance, finale gourmande

EN UNE PHRASE

Un Duché d'Uzès **rond et solaire**, sur le cassis, la prune et la réglisse, avec un beau grain de tanins.

LES CÉPAGES

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

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

ACCORDS METS & VINS

Un rouge généreux, sur les viandes grillées et les plats mijotés.

VIANDES

- Agneau
- Steak-frites
- Viandes grillées

FROMAGES & ÉPICÉ

- Fromages à pâte pressée
- Plats épicés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Gigot d'agneau aux herbes, verre à 16-17 °C. Le fruit noir et la réglisse de la Syrah tiennent tête à l'agneau et rappellent la garrigue.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 30 minutes.
 - **Garde** — à boire ou garder, 3 à 6 ans.
-

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