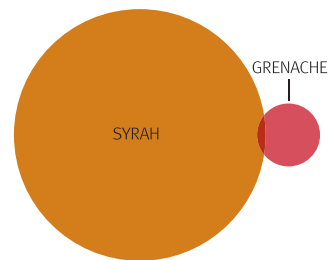


# DUCHÉ D'UZÈS

Mathilde Chapoutier  
sélection



## LE SOL / SOIL

Le sol est argilo-calcaire (Urgonien).

*The soil is clay-limestone (Urgonian).*

## LE CLIMAT / CLIMATE



Cette zone jouit d'un climat méditerranéen, atténué par la présence des contreforts des Cévennes qui limitent cette influence.

*This area enjoys a Mediterranean climate, the influence of which is tempered by the Cévennes foothills.*

## LES VENDANGES / HARVESTING

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine.

*The grapes are picked at phenolic maturity and harvested by machine.*

## LA VINIFICATION / VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois semaines. Remontage fractionné quotidien pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33°C pour favoriser la polymérisation des tanins.

*After destemming, the grapes are vinified in concrete tanks for three weeks. Pumping over operations are staggered and performed each day in order to gently extract the aromatic substances, anthocyanins and tannins. The temperature of the alcoholic fermentation is checked and regulated. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to increase to 30-33°C to help the polymerization of the tannins.*

## L'ÉLEVAGE / MATURING

6  
mois  
months

En cuves béton.  
*In concrete tanks.*

## LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●

Alcool / Alcohol ●●●●●●

Fruits / Fruits ●●●●●●

Tanins / Tannins ●●●●●●

**ROBE :**  
grenat profond  
aux reflets violines.

**COLOUR:**  
deep garnet hue  
with purple  
highlights.

**NEZ :**  
puissant, fruité et épicé  
marqué par une pointe  
de poivre.

**NOSE:**  
powerful, fruity and spicy,  
with a distinct touch  
of pepper.

**BOUCHE :**  
la bouche est ample, signée  
par des arômes de violette,  
de réglisse et rehaussée  
par des notes de torréfaction.  
Les tanins sont souples et veloutés.

**PALATE:**  
full on the palate, characterized  
by aromas of violets and liquorice,  
nicely complemented by notes  
of roasting. The tannins  
are supple and velvety.

## COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

16°C  
18°C

3/5  
ans  
years



**Entre amis :** grillades de porc marinées.  
**Pour plus de finesse :** canard aux olives.  
*Casual meal:* marinated grilled pork.  
*For fine dining:* duck with olives.