

DUCHÉ D'UZÈS BLANC

DOMAINE NATURA



PRÉSENTATION

XXX

CÉPAGE

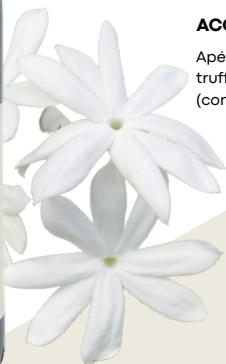
50% Viognier, 30% Grenache blanc,
10% Vermentino, 10% Roussanne

DÉGUSTATION

Robe : très clair, peu d'oxydation.
Nez : très aromatique avec une dominante
viognier (abricot, pêche, fleur blanche).
Bouche : Bien équilibré au niveau alcool-
acidité, Belle fraîcheur, due à l'acidité et à
sa température de dégustation.

ACCORD METS & VINS

Apéritif, produits de la mer, asperges,
truffe et desserts.
(consommer à 12°)



VIVARDENT
— WINERIE ETHIQUE BELGE —
Des Vins & Des Vignes