

# Durfort la Cave

## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SCA LES COTEAUX CEVENOLS - Durfort la Cave**

Cuvée

**JUSTE BLANC**

Appellation

**AOC Duché d'Uzes**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Viognier 60%, Grenache blanc 40%, Roussanne 10%**

## EN BREF

La Dominance du Viognier apporte les arômes de fruits à chair blanche et la rondeur en bouche. Le Grenache blanc quant à lui, donne les notes florales et de la fraîcheur au vin. Cette cuvée est "justement boisé". Pour le respect de l'environnement, le bouchon est composé de liège français, de colle végétale et de cire d'abeille.

## PRÉSENTATION

Terroir

L'influence méditerranéenne et la différence thermique élevée sur un sol principalement argilo-calcaire.

Élevage

**En cuve**

## CONSEILS

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 131

Sucre résiduel: 0.9 g/l

pH: 3.55



**Durfort la Cave**

ROUTE DE CANAULES, 30170 DURFORT

Tel. 04 66 77 50 55 - Fax 04 66 77 02 83 - coteaux.cevenols@wanadoo.fr



**INTER RHÔNE**