

# Les Vignes de l'Arque



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SARL LES VIGNES DE L'ARQUE - Les Vignes de l'Arque**

Cuvée

**CHANT DES BAUMES BLANC**

Appellation

**AOC Duché d'Uzes**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Viognier 60%, Grenache blanc 30%, Roussanne 10%**

## EN BREF

La gamme chant des baumes constitue le haut de gamme de nos duché d'Uzès

## PRÉSENTATION

Présentation

Les chant des baumes blancs sont des vignes d'une trentaine d'années. Ce sont nos meilleures vignes

Le millésime

2022 est un millésime chaud et sec qui nous a permis de créer un vin ample, riche et puissant

Situation

Situé sur la commune de serviers labeaume dont il tire le nom. La parcelle est en exposition est ouest

Terroir

**Sol argilo calcaire**

À la vigne

Les vignes sont cultivées en conversion vers l'agriculture biologique. Elles seront classées AB dès l'année prochaine

Vendanges

**29/8/22**

Vinification

**vinification en fut pour moitié et en cuve pour le reste**

Élevage

**Élevage en fut neuf pendant 6 mois pour 50% de la cuvée**

## CONSEILS

Service

**16**

Potentiel de garde

**2 à 3 ans**

Dégustation

**Les Vignes de l'Arque**

ROUTE D'ALES, 30700 BARON

Tel. 04 66 22 37 71 - Fax 04 66 03 04 34 - ARNAUDFABRE30@HOTMAIL.FR

vignesdelarque.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**INTER RHÔNE**

# Les Vignes de l'Arque



Couleur jaune clair aux reflets dorés, nez intense , bouche ample longue et complexe

Aspect visuel

jaune clair aux reflets dorés

Au nez

nez sur des aromes de vanille et d épices

En bouche

bouche vanillé et complexe

Accords gourmands

queu de lotte à l armoricaine

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.69 % 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 en conversion

## DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 85 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 35 hL/ha

Volume de production: 7500

pH: 3.6

Acidité volatile: .25 g/l

Acidité totale: 2.5 g/l

SO2 free: 15 mg/L

SO2 total: 65 mg/L