

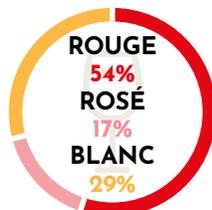


VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



AOC DUCHÉ D'UZÈS

DATE DE
RECONNAISSANCE
EN AOC
2013



Issus de la fraîcheur des Cévennes, les vins de l'AOC Duché d'Uzès sont des virtuoses ciselés et aériens. Ils se vivent comme ils ont été créés : avec passion.



INTER RHÔNE

Pour découvrir nos Appellations d'Origine Contrôlée
vins-rhone.com





DUCHÉ D'UZÈS

SOLS

CALCAIRES



CAILLOUTEUX



CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah
Grenache



Grenache
Syrah



Viognier
Grenache blanc
Roussanne
Marsanne
Vermentino

NEZ



Notes fruitées
Épices
Réglisse



Fleurs blanches
Baies rouges



Fruits à chair blanche
Fruits secs
Notes florales

BOUCHE



Intense
Charnu



Fraîcheur
Vivacité



Puissant
Intensité
Aromatique



BRÈVE D'HISTOIRE

Jeune appellation confidentielle, le vignoble du Duché d'Uzès s'étend sur une sélection de parcelles de 77 communes du Gard. Sur des coteaux magnifiquement exposés qui longent la garrigue, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers.

Les vins jouissent de l'influence des Cévennes et de son climat aux nuits fraîches qui ralentit la maturation des raisins et préserve leur acidité, caractéristique remarquable de l'AOC Duché d'Uzès.

Sur ce territoire dont l'histoire ducale, épiscopale et royale remonte à plus de 2000 ans, les valeurs de rigueur et d'exigence se perpétuent au travers de ces vins d'assemblage.

CLIMAT



MÉDITERRANÉEN

+ D'INFOS

www.vinsducheduzes.com

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

 SURFACE DE
PRODUCTION 2023

338 HA



PRODUCTION
TOTALE EN 2023

10 473 HL



PART DE L'EXPORT

7%

