

Les Vignes
de l'Arque

Chant des Baumes

AOP Duché d'Uzès / Blanc



Cépages

60% Viognier - 30% Grenache blanc – 10% Roussanne

Culture

Terroir argilo calcaire
Age du vignoble : 20 ans.

Vinification

Vendange nocturne pour garder la fraîcheur et le contrôle des températures. Fermentation lente pour extraire le maximum de l'aromatique, pressurage inerte. Vinification pour 50% de la cuvée en fûts pendant 8 mois, bâtonnage sur lie.

Caractère

Une robe jaune or aux reflets verts, des notes délicates de fruits jaunes. Une bouche ample, longue, riche et fine. Un grand vin de repas.

Vieillessement

A consommer dès sa jeunesse et jusqu'à 5/6 ans de garde.



Les Vignes de l'Arque
Route d'Alès, 30700 Baron
T. +33 (0)4 66 22 37 71 - vigne-de-larque@wanadoo.fr -
www.vignesdelarque.com