



Vignobles de la  
Vallée du Rhône

INTER RHÔNE

## DUCHÉ D'UZÈS

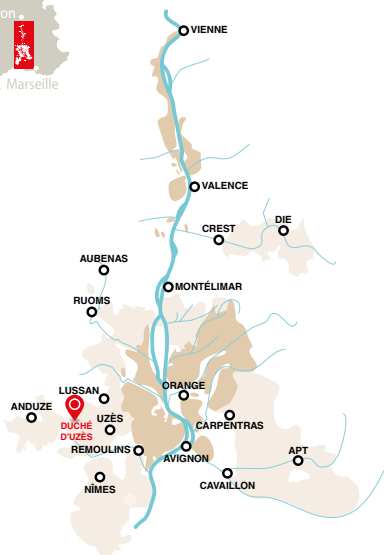


Issus de la fraîcheur des Cévennes mais toujours avec un tempérament méridional, les vins Duché d'Uzès sont des virtuoses ciselés et aériens.

DATE DE  
RECONNAISSANCE  
EN AOC

2013

ROUGE  
58%  
ROSÉ  
17%  
BLANC  
25%



# DUCHÉ D'UZÈS

## CÉPAGES PRINCIPAUX



Syrah  
Grenache



Grenache  
Syrah



Viognier  
Grenache blanc

## SOLS



### CAILLOUTEUX

Vins puissants,  
riches en alcool,  
charpentés,  
vins de garde.



### CALCAIRES

Vins légers,  
aromatiques,  
souples, ronds,  
gras, floraux, fruités.

## NEZ



Notes fruitées  
Épices  
Régliasse



Fleurs blanches  
Baies rouges



Fruits à chair blanche  
Fruits secs  
Notes florales

## BOUCHE



Intense  
Charnu



Fraîcheur  
Vivacité



Puissant  
Intensité  
Aromatique

## BRÈVE D'HISTOIRE

Dès le VI<sup>ème</sup> siècle av. J.-C, Phéniciens et Grecs introduisent la vigne dans cette région, et les Romains poursuivent son développement.

Le vin accompagne intimement l'histoire qui a façonné le territoire. La tradition religieuse et notamment du vin de messe l'a longtemps favorisée. Sous Louis XIV, des « vignes royales » étaient cultivées dans le pays d'Uzège, sur la commune d'Arpaillargues-et-Aureilhac.

Racine séjournant à Uzès en 1661-1662 écrira à un ami parisien que le vin est ici « le meilleur du royaume ».

## CLIMAT



*Méditerranéen*

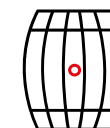
## + D'INFOS SUR

[www.vinsducheduzes.com](http://www.vinsducheduzes.com)

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES **INAO**



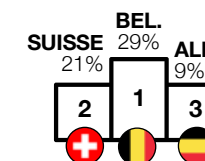
**SURFACE DE  
PRODUCTION 2021**  
325 HA



**PRODUCTION  
TOTALE EN 2021**  
10 002 HL



**PART DE  
L'EXPORT**  
15%



**PRINCIPAUX  
MARCHÉS À L'EXPORT  
EN 2021**