



CÉPAGES

Syrah · Grenache noir

APPELLATION

AOP Duché d'Uzès

ORIGINE

Boucoiran · Gard

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ D'ALCOOL

14,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 - 18 °C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans · apogée vers 2030

DUCHÉ D'UZÈS

MAS BRÈS 2023

AOP DUCHÉ D'UZÈS · VIN ROUGE BIO

Un rouge méditerranéen structuré et élégant, entre fruits noirs, épices et garrigue.



TERROIR

Aux portes des Cévennes, entre Méditerranée et reliefs cévenols. Mosaïque de grès, marnes, galets, éboulis, alluvions anciennes et calcaires.



CÉPAGE

Syrah pour la finesse, la structure et la complexité aromatique, associée au Grenache noir pour l'ampleur, l'onctuosité et le fruit.



VINIFICATION

Raisins issus de l'agriculture biologique. Vinification peu interventionniste visant à conserver la pureté du fruit et l'équilibre du terroir.



ÉLEVAGE

Élevage recherchant l'équilibre entre matière, fraîcheur et expression aromatique, sans masquer le fruit ni les notes de garrigue.



DÉGUSTATION

Fruits rouges et noirs, réglisse, poivre, garrigue et touches de cacao. Bouche structurée aux tanins souples, finale longue et épicée.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Agneau, viandes grillées, farcis, plats mijotés, légumes méditerranéens et fromages affinés.

LE PRODUCTEUR

Mas Brès - Domaine de Gournier

À Boucoiran, entre Nîmes et Uzès, Maurice Barnouin cultive en bio la partie Mas Brès du Domaine de Gournier, sur les collines cévenoles.

MAS BRÈS

BOUCOIRAN · GARD