



DOMAINE DE  
**L'AMANDINE**  
AOC CÔTES DU RHÔNE - SÉGURET VILLAGE

## AOC CÔTES DU RHÔNE BLANC

*Origine des sols* : Argilo-calcaire

*Cépages* : Viognier, Marsanne, Roussane, Clairette, Bourboulenc

*Vinification* : Vendange 100% éraflée. Pressurage pneumatique direct, débourbage. Maîtrise températures basses pendant le mois de vinification (15°C max). Soutirage. Pas de FML. Elevage et batonnage sur lies fines.

*Dégustation* : Robe brillante aux reflets dorés. Arômes de fleurs jaunes, abricots et poire bien mûre. La bouche est fraîche et ronde à la fois sur des notes de poire et de citron confit.

*Accord mets/vin* : Se marie aussi bien avec des coquillages crustacés, qu'avec un fromage, un poisson léger ou une volaille rôtie. Par exemple, brochettes de St Jacques à la citronnelle ou soufflé au comté.

*Garde* : A boire dès à présent et dans les 2/3ans.

*Service* : A servir entre 12 et 15°C

*Médaille* :

- α 2012 médaille grand or Concours international de Lyon
- α 2011 Decanter Asia Wine Awards

