



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

AOC CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Origine des sols : Argilo-calcaire en coteaux

Cépages : Grenache, Syrah

Vinification : Vendange 100% éraflée, non foulée. Macération pelliculaire à froid. Vinification classique. 30% de macération carbonique. Remontages 2 fois /j, délestage et chauffage en fin de vinification.

Dégustation : Un nez sur les petits fruits rouges et noirs. La bouche révèle des notes épicées et reglissées avec une touche d'olives noires. Les tanins sont souples.

Accord mets/vin : peut se déguster à l'apéritif, sur une entrée type salade avec de la roquette ou des côtes d'agneau au thym.

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

Service : A servir à température ambiante (18/20°C)

