



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

## CRÉATION N°1 : VIN DE PAYS IGP VAUCLUSE

*Origine des sols* : Argilo-sableux

*Cépages* : 90% Carignan, 10% Mourvèdre

*Vinification* : Nos plus vieux Carignan et Mourvèdre sont vendangés manuellement dans de petites caisses pour préserver l'intégrité de la baie. Vinification en macération carbonique en grappes entières. Les raisins fermentent dans un environnement saturé en dioxyde de carbone, ce qui apporte des vins très fruités aux tanins veloutés. Après pressurage, n'est gardé que le vin de presse.

*Dégustation* : Eclat aromatique de notes de chocolat noir, confitures de fruits des bois et d'épices. Bouche ample, gourmande et gouleyante.

*Accord mets/vin* : A déguster avec une côte de boeuf aux épices, un fromage ou juste un apéritif.

*Service* : à servir à température ambiante, autour de 17/18°C

