



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

## AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SÉGURET CUVÉE BEL AIR

*Origine des sols* : Sableux, Calcaire en coteaux

*Cépages* : Syrah/Grenache

*Vinification* : La vinification est identique à celle du Séguret : Vendange 100% éraflée, non foulée. Vinification classique avec pigeage traditionnel et délestage. Chauffage à 32°C en fin de fermentation. Macération d'un mois. Soutirage puis assemblage et élevage. La différence se situe dans l'élevage, qui se fait ici pendant 8 à 12 mois en futs de chêne.

*Dégustation* : Le nez est expressif et s'ouvre sur de la myrtille confiturée et des notes de vanille. La bouche est épicée et généreuse révélant des saveurs de pruneau cuit et de cacao, qui finit sur une pointe de moka.

*Accord mets/vin* : Cette cuvée se marie très bien un filet de bœuf à la tapenade ou encore un carré de porc rôti à la sauge par exemple.

*Garde* : A boire dès à présent et dans les 4/5ans.

*Service* : A carafier et servir à 19/20°C

*Médailles* :

- 2011 médaille d'argent au Concours international Lyon
- 2010 médaille d'or au Concours international Lyon

