

DOMAINE DE

L'AMANDINE

AOC CÔTES DU RHÔNE - SÉGURET VILLAGE





AU COEUR DE LA PROVENCE, à deux pas des célèbres vignobles de Gigondas et Rasteau, au pied d'un des plus beaux villages de France, Séguret, se trouve Le Domaine de l'Amandine. Son nom provient des amandiers plantés autrefois sur une des premières parcelles. Aujourd'hui, il est géré par la cinquième génération de vignerons. Cette exploitation traditionnelle de cinquante hectares en plein dynamisme, a pour ambition de produire des vins mettant en valeur la richesse des cépages de la Vallée du Rhône.

Le cépage prédominant est le Grenache, qui dévoile des saveurs de cerises, de fruits rouges ainsi que des notes d'épices aromatiques, tout en affirmant la structure et le corps qui caractérisent si bien les vins de Provence. La Syrah joue un rôle dominant au Domaine de l'Amandine, qui, après assemblage avec le Grenache, donne des vins équilibrés.

IN THE HEART OF PROVENCE, a stone's throw from the renowned vineyards of Gigondas and Rasteau and nestling beneath the beautiful hillside village of Séguret, lies Domaine de l'Amandine named for the ancient almond trees growing on the estate. This progressive enterprise now managed by the fifth generation of the family, with 120 acres of productive vines, is passionate about producing wines that capture the rich and abundant fruit characteristics of the southern Rhône grape varieties whilst retaining the authentic expression of the terroir.

The estate's principle grape variety, Grenache, imparts the luscious red berry and cherry fruit flavours and notes of aromatic spices so characteristic of provençal wines, whilst also providing essential body and strength. Syrah plays a dominant role at Domaine de l'Amandine, and after blending with Grenache, gives a well-balanced wine, the exuberant fruit tempered by soft, supple tannins.



NOS MÉTHODES DE VINIFICATION relèvent d'un savant mélange de savoir-faire traditionnel et de technologies modernes. 100 % de la récolte est éraflée avant la macération qui dure de 6 jours (pour les Vins de Pays) à 30 jours (pour les vins d'appellation Séguret Villages). Les vins destinés à l'appellation Villages subissent un pigeage pneumatique (ou le marc est enfoncé dans le jus) pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes. La production (95 % rouge et rosé, 5 % blanc) est mise en bouteille sur la propriété, dont la moitié est exportée en Europe et dans le reste du monde.

HONORER LE PASSÉ, ACCOMPAGNER LE PRÉSENT, INVITER À L'AVENIR.

Jean-Pierre Verdeau a passé les 50 dernières années à bâtir la réputation du Domaine, laissant la main récemment à sa fille et son gendre Sabine et Alex Suter et depuis peu rejoints par leur fille Mathilde. Ces 3 générations sont fières de représenter la longue lignée de producteurs. Un héritage dont ils sont les gardiens pour l'avenir.

Ensemble, ils relèvent aujourd'hui le défi de produire des vins fruités, onctueux et structurés pour le plaisir d'une clientèle d'amateurs et de professionnels, locaux et internationaux. Et cela, grâce à la subtile association d'un savoir-faire traditionnel et actuel. Toute la famille sera heureuse de vous accueillir au Domaine de l'Amandine pour que vous y découvriez les fruits de leur passion.

VINIFICATION METHODS are a blend of the best traditions and modern technology. 100% of the crop is de-stalked prior to maceration, which lasts 6 days for the Vins de Pays and up to 30 days for the Séguret Village.

Wines earmarked for the "Village" appellation undergo pneumatic "pigeage" or punching down, to help extraction of colour and enhance the aromas. The entire production (95% red and rosé, 5% white) is produced and bottled on the property, with half being exported to European countries as well as the rest of the world.

HONOURING THE PAST, EMBRACING THE PRESENT AND INVESTING IN THE FUTURE.

Jean-Pierre Verdeau has spent the last 50 years building the reputation of the estate and has recently handed over the management to Alex and Sabine Suter, his daughter and son-in-law, now ably assisted by their daughter, Mathilde. All three generations take pride in the family's long history of winegrowing and making, a heritage of which they are the guardians for future generations. Combining traditional know-how and practice with modern methods and equipment, they enjoy the challenge of producing wines that appeal to wine lovers both locally and internationally, wines that are fruity, smooth and well-structured. The family look forward to welcoming you to Domaine de l'Amandine to discover the fruits of their labour.





CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SÉGURET

Sableux, calcaire en coteaux.



Sand and limestone slopes.

Syrah, Grenache.



Syrah, Grenache.

Vendange 100% éraflée, non foulée. Vinification classique avec pigeage traditionnel et délestage.



Harvest 100% de-stemmed.

Macération d'un mois. Soutirage puis assemblage.

Traditional vinification with punching down of skins and rack and return. Month long maceration. Blending after racking and maturation in vat for at least 1 year.

Le nez est ouvert sur des arômes de mûres, d'olives noires et de résine avec des notes fumées, torréfiées.



Aromas of blackberry, olive and resin on the nose with smoky and toasty notes.

En bouche, l'attaque est souple et ronde avec du relief, on découvre aussi des notes de zeste d'orange.



Round and supple on palate and notes of orange zest on the finish.

Peut se déguster avec du canard ou un coq au vin. Par exemple, des brochettes de canard aux oranges et prunes ou brochettes de magret au beurre d'olives.



Rich poultry dishes -coq au vin, duck in orange and plum sauce or duck filet with olive butter.

*À boire dans les 5 à 6 ans.
À carafier et servir entre 18 et 20°C.*



*Drink: within 5 to 6 years.
Serving temperature: decant and serve at 18 to 20°C.*

*2012 - Decanter 90/100
Wine Enthusiast 91/100
2015 - Médaille d'or
Concours International de Lyon
Decanter 89/100*

*2012 - Decanter 90/100
Wine Enthusiast 91/100
2015 - Gold medal
Concours International de Lyon
Decanter 89/100*



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SÉGURET

Bel Air

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE / OAK AGED

Sableux, calcaire, en coteaux.



Sand and limestone terraces.

Syrah, Grenache.



Syrah, Grenache.

Vendange 100% éraflée,
non foulée. Vinification classique
avec pigeage traditionnel et
délestage. Macération d'un mois.



Harvest 100% de-stemmed.
Traditional vinification with
punching down of skins and rack
and return. Month long maceration.
Blending after racking. Aging for 1
year in oak, 1 year in vat.

Soutirage puis assemblage.
1 an d'élevage en fut et 1 en cuve.

Le nez est expressif et s'ouvre
sur de la myrtille confiturée et
des notes de vanille.



The nose is open and expressive,
with aromas of blueberry jam and
vanilla notes.

La bouche est épicée et
généreuse révélant des saveurs
de pruneau cuit et de cacao, qui
finit sur une pointe de moka.



The palate is spicy and generous
revealing flavours of stewed
prunes and cocoa with a hint of
mocha on the finish.

Idéal avec un filet de bœuf à la
tapenade ou encore un carré de
porc rôti à la sauge par exemple.



Hearty meat dishes - fillet steak
with tapenade, a roasted rack of
pork and sage.

À boire dans les 7 ans.
À carafier et servir entre 19 et 20°C.



Drink: within 7 years
Serving temperature: decant and
serve at 19 to 20°C.

2006 - Médaille d'argent
Concours International de Lyon
2010 - Médaille d'or
Concours International de Lyon
2011 - Wine Enthusiast 92/100
2011 - Médaille d'argent
Concours International de Lyon

2006 - Silver medal
Concours International de Lyon
2010 - Gold medal
Concours International de Lyon
2011 - Wine Enthusiast 92/100
2011 - Silver medal
Concours International de Lyon

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SÉGURET

Bel Air



Sableux, calcaire, en coteaux.



Clay and limestone on hillside terraces.

Viognier, Roussane, Marsanne.



Viognier, Roussane, Marsanne.

Nous sélectionnons nos meilleurs blancs pour élaborer la cuvée Bel Air. Après pressurage, le jus subit un débourage puis une fermentation à basse température (15°C). Le vin est entonné à mi fermentation, afin de finir sa vinification en barriques et bénéficier d'un élevage sur lies fines pendant plusieurs mois.



We rigorously select our best white grapes for this cuvee Bel Air. The grapes undergo gently pressing. Following clarification, fermentation is maintained at 15°C. Half way through fermentation, the wine is put into oak barrels there by finishing its vinification and subsequently age on fine lees for a few months.

Complexité aromatique autour de la verveine et de la pêche.



Aromatic complexity around verbena and stone fruits.

Bouche ample avec une finale dynamique et fraîche.



Full mouth with a dynamic and fresh final.

Se marie très bien avec un poisson en sauce comme par exemple une raie au beurre noisette ou encore un plat de ravioles.



Will marry well fishes with sauce like ray with butter sauce or an asparagus soup.

Servir entre 15 et 17°C
A boire dans les 5 ans.



Serve between 15 and 17°C
Drink within 5 years.



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

La Montagne

*Argilo calcaire (galets) en terrasses.
Sélection parcellaire.*



*Clay and limestone terraces
with rounded cobbles.*

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan



Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.

*Vendange 100% éraflée,
non foulée. Vinification classique
avec pigeage traditionnel et
délestage. Macération d'un mois.
Soutirage puis assemblage. 30%
d'élevage en fût.*



*Harvest 100% de-stemmed.
Traditional vinification with
punching down of skins and rack
and return. Month long maceration.
30% aged in oak for a year. The
grape varieties are then blended.*

*Nez expressif de garrigue, fruits
noirs et menthe poivrée.*



*Aromas of garrigue, black berries
and peppermint.*

*Bouche charnue d'une belle
fraîcheur*



Full mouth with a lot of freshness.

*À déguster avec des pâtes fraîches
persillées, un magret de canard
aux fruits ou même une mousse au
chocolat noir et épices.*



*Food pairing: Fresh pasta with
parsley and garlic.
Duck "magret", spicy chocolate
mousse.*

*À boire dans 5 à 6 ans.
À carafier et servir entre 18 et 20°C.*



*Drink: within 5 to 6 years
Serving temperature:
decant and serve at 18 to 20°C.*

*2012 - Médaille d'or
Gilbert and Gaillard
2014 - Médaille d'argent
Concours International de Lyon
2014 - 91/100 Decanter*

*2012 - Gold medal
Gilbert and Gaillard
2014 - Silver medal
Concours International de Lyon
2014 - 91/100 Decanter*



CÔTES DU RHÔNE

Argilo calcaire en coteaux.  Clay and limestone terraces.

Grenache et Syrah.  Grenache and Syrah.

Vendange 100% éraflée, non foulée. Vinification classique. Remontages 2 fois/j et délestage.  Harvest 100% de-stemmed. Two pumping-over per day and a rack-and-return.

Nez sur les petits fruits rouges et noirs.  Aromas of black and red berries on the nose.

La bouche révèle des notes épicées et réglissées avec une touche d'olives noires. Les tanins sont souples.  On the palate, subtle notes of spice and liquorice with a hint of black olive, enveloped in velvety tannins.

Peut se déguster à l'apéritif, sur une entrée de type salade de roquette ou encore des côtes d'agneau au thym.  This wine can be drunk as an aperitif or with an hors d'oeuvre (for example a rocket salad) or lamb cutlets grilled with thyme.

À boire dans les 2 à 3 ans. À servir à température ambiante entre 18 et 20° C.  Drink: within 2 to 3 years. Serving temperature: 18 to 20°C.

2013 - Médaille d'or
Gilbert et Gaillard
2015 - Médaille d'or
Gilbert et Gaillard

2013 - Gold medal
Gilbert and Gaillard
2015 - Gold medal
Gilbert and Gaillard



CÔTES DU RHÔNE

Argilo-calcaire.  Clay and limestone.

Viognier, Marsanne, Roussane.  Viognier, Marsanne, Roussane.

Pressurage pneumatique direct, débouillage. Maîtrise températures basses pendant le mois de vinification (environ 15°C). FML maîtrisée puis soutirage.  *Direct pneumatic pressing after de-stemming. Cold clarification and slow fermentation (30 days at 15°C). The malolactic fermentation is activated by lactic bacterias.*

Arômes de fleurs jaunes, abricot et poire bien mûre.  *Aromas of spring flowers, apricots and ripe pears.*

La bouche est fraîche et ronde à la fois sur des notes de poire et de citron confit.  *Fresh and round on the palate, with notes of pear and lemon preserve.*

Marié à des fruits de mer, fromages, poissons légers ou volailles rôties. Brochettes de St Jacques à la citronnelle ou soufflé au comté.  *Shell fish, light fish dishes and cheese, grilled scallops with lemongrass or a cheese soufflé.*

À boire dans les 2 à 3ans. À servir frais entre 12 et 15°C.  *Drink: within 2 to 3 years Serving temperature: chilled, at 12 to 15°C.*

2012 - Médaille Grand d'or
Concours international de Lyon
2013 - Médaille d'or
Gilbert et Gaillard
2016 - Médaille d'or
Concours international de Lyon

2012 - Grand gold medal,
Concours International de Lyon
2013 - Gold medal
Gilbert and Gaillard
2016 - Gold medal,
Concours International de Lyon



VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

Alluvionnaire.  Alluvium.

Merlot, Syrah, Caladoc,
Marselan.



Merlot, Syrah, Caladoc, Marselan.

Vendange éraflée à 100%.
Vinification classique courte
(7/8j), extraction légère.
Fermentation à température
moyenne (28/30°C max).
Soutirage, puis assemblage post
fermentaire.



Harvest 100% de-stemmed.
Short vinification (7/8 days)
with gentle extraction.
Fermentation temperatures:
maximum of 28 to 30°C.
Blended after fermentation.

Un nez ouvert sur des notes
de petits fruits rouges et noirs,
sous-bois et thym.



Aromas of black and red berries
on nose with notes of thyme.

L'attaque en bouche est
gourmande et charnue sur les
petits fruits noirs, le poivre
et la résine.



Generous palate, mouth-filling
flavours of black berries, pepper
and resin.

Se marie bien sur un poisson
de type rouget, une volaille ou
viande blanche. Par exemple :
paupiettes de volaille, filets
mignons au chorizo.



Will compliment meatier fish
such as red mullet, poultry or
white meat, for example stuffed
chicken fillets or pork cooked with
chorizo.

À servir autour de 17°C.
À boire dans les 2 à 3 ans.



Serving temperature: 17°C.
Drink: within 2 to 3 years.

2016 - Médaille de bronze
Concours « Prix plaisir »
Bettane et Desseauve

2016 - Bronze medal
Concours « Prix plaisir »
Bettane et Desseauve



VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

PRINCIPAUTÉ D'ORANGE

Argilo Calcaire.  Clay and limestone.

Syrah, Grenache.  Syrah, Grenache.

Le Grenache est obtenu par saignée après une légère macération pré fermentaire à 12°C. La Syrah est issue d'un pressurage direct. Une stabulation à froid de 48h est opérée sur la Syrah. La vinification se déroule pendant un mois entre 15 et 17°C.

 *Grenache: A light maceration on skins at 12°C, afterwards the rosé juice is drawn from the vat. Syrah grapes are pressed to extract rosé juice. Cold clarification and cold maceration for 48 hours, follows a slow fermentation (30 days between 15 and 17°C).*

Le nez est très ouvert et flatteur sur les agrumes.

 *Generous and open on nose, with intense agrumes.*

C'est un vin rafraîchissant sur des notes de pêche-abricot, avec en finale des notes de pamplemousse et d'amande.

 *This refreshing wine has stone fruit flavours on palate with subtle notes of grapefruit and almond on the finish.*

Se marie bien avec un fromage (brebis par exemple), légumes d'été, des crustacés. Cake aux aubergines et feta, lasagne aux crabes, tarte à la tomate, mascarpone et basilic.

 *Ewe's cheese, summer vegetables, or seafood, aubergine and feta loaf, crab lasagne, or tomato, basil and mascarpone tart.*

*À boire dans les 2 ans.
À servir frais entre 10 à 12°C.*

 *Drink: Within 2 years
Serving temperature: chilled at 10 to 12°C.*



IGP VAUCLUSE

CRÉATION N°1

VIEUX CARIGNAN EN MACÉRATION CARBONIQUE
OLD CARIGNAN - CARBONIC MACERATION

Argilo- sableux.  Loam-sand.

90% Carignan, 10% Mourvèdre.  90% Carignan, 10% Mourvèdre.

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.

 Rigorous selection of hand-picked grapes issued from our oldest Carignan and Mourvedre. Vinified using the technique of carbonic maceration, whereby uncrushed grapes are fermented in a carbon dioxide saturated environment, providing fruity and velvety wines. After crushing, only the pressed wine is retained.

Eclat aromatique de notes de chocolat noir, confitures de fruits des bois et d'épices.

 Aromatic notes of dark chocolate, berry-fruit jam and spices.

Bouche ample, gourmande et gouleyante.

 Smooth velvety palate with a full fruity mouth. Just a touch of paprika and pepper on the finish.

À déguster avec une côte de bœuf aux épices, un fromage ou bien, juste à l'apéritif.

 Will accompany a cut of beef, cheese or simply to be enjoyed as an "aperitif".

Servir autour de 17/18°C.
A boire dans les 4 à 5 ans.

 Serve around 17/18°C.
Drink within 4 or 5 years.

DOMAINE DE
L'AMANDINE

" Bel Air " 84110 Séguret

tel. +33 4 90 46 12 39

fax. +33 4 90 46 16 64

info@domaine-amandine.fr

www.domaine-amandine.fr

GPS : 44.23 - 5.01



vers Roaix
Bollène
A7

vers Vaison la Romaine

D7

D88

Séguret

D977

D23

Sablet

vers Orange
A7-A9
Avignon TGV

