AOC Côtes du Rhône Villages Séguret

ORIGINE DES SOLS
Argilo-sableux

CEPAGES
Syrah et Grenache

VINIFICATION
Vendange 100% éraflée et foulée. Vinification classique avec remontages quotidien, délestages et pigeage. Tenu chaud en fin de fermentation. Macération d'environ un mois. Soutirage puis assemblage et élevage 18 à 24 mois en cuve béton.

QUANTITE
50 000 bouteilles

DEGUSTATION
Nez expressif sur des nuances florales de pivoine et sur des notes de cerises et de fraise. En bouche, le déroulement est frais et le relief grenu, c'est la parfaite union de la syrah et du grenache. La finale est longue sur les notes mentholées.

ACCORD METS & VINS
L'équilibre de cette cuvée révèlera les saveurs d'un gigot d'agneau de lait, des brochettes de canard ou d'une ardoise de fromage.

GARDE
A boire dans les 2 à 5 ans.

SERVICE
A carafer et servir entre 18/20°c

RECOMPENSES
2019 : Médaille d'Or Concours des Féminalises 2021
Médaille Or concours de Macon 2021

2021 : 95 points DWWA 2023

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