

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 révélera 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 carafes et servir entre 18/20°C

RECOMPENSES

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

