

# AOC Côtes du Rhône Villages Séguret Blanc

## *Cuvée Bel Air*



### ORIGINE DES SOLS

Sableux, calcaire en coteaux.

### CEPAGES

Viognier, Roussane et Marsanne.

### VINIFICATION

Sélection de nos meilleurs blancs pour l'élaboration de la cuvée. Vendange 100% éraflée et foulée. Le jus subit un débouillage puis une fermentation à basse température (17°C). Le vin est entonné dans un fût d'acacia à mi fermentation, afin de finir sa vinification en barriques et bénéficier d'un élevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

### QUANTITE

800 bouteilles

### DEGUSTATION

Robe lumineuse aux nuances dorées. Le nez évoque le menthole, le poivre de Timut, la fleur d'oranger et la pêche blanche. A l'aération, les notes boisées viennent se marier au bouquet. La bouche est élégante, tout en dentelle, dense et fraîche à la fois. Finale longue sur les mêmes parfums retrouvés au nez.

### ACCORD METS & VINS

Ce blanc de caractère est à déguster avec une côte de veau, un filet de St Pierre à la crème, une pintade rôtie, un risotto à la milanaise ou un morceau de Bleu d'Auvergne.

### GARDE

A boire dans les 2 à 5 ans.

### SERVICE

A carafes et servir entre 15/17°C

