

# AOC Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge

## *Cuvée Bel Air*



### ORIGINE DES SOLS

Sableux, calcaire en coteaux.

### CEPAGES

Syrah et Grenache

### VINIFICATION

Vendange 100% éraflée et foulée. Vinification classique avec remontages quotidiens, délestages et pigeage. Tenu chaud en fin de fermentation. Macération d'environ un mois. Soutirage puis assemblage et élevage 8 à 12 mois en cuve béton puis 12 mois en fût de chêne.

### QUANTITE

6 000 bouteilles

### DEGUSTATION

Robe grenat colorée. Fruit de la sélection des meilleurs parcelles selon les millésimes. Ce vin déjà épanoui, mais avec de bonnes années devant lui, s'ouvre sur des notes de cacao et de fruits confits. L'élevage soigné apporte un boisé doux et bien intégré. La bouche est dense aux tanins encore serrés. On retrouve la fraîcheur en finale et des notes poivrées.

### ACCORD METS & VINS

Ce vin de caractère affirmé est idéal pour accompagner une côte de bœuf, un carré d'agneau ou une daube à la provençale.

### GARDE

A boire dans les 5 à 7 ans.

### SERVICE

A carafes et servir entre 19/20°C

