



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

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CUVÉE « LA MONTAGNE »

Origine des sols : Argilo Calcaire (galets) en terrasses

Cépages : Grenache et Mourvèdre

Vinification : Vendange 100% éraflée, non foulée. Vinification classique avec 2 remontages par jour et délestage. Chauffage à 32°C en fin de fermentation. Macération d'un mois. Soutirage puis assemblage et élevage (dont une petite partie en fûts de chêne).

Dégustation : La Montagne présente une belle robe rouge grenat avec des reflets violines. Le nez est très gourmand marqué par des notes de pain brioché, de vanille et après aération il s'ouvre sur des notes de cannelle. Une fois en bouche, l'attaque est suave, développe une expression de fruits rouges et noirs à l'eau de vie. La trame tannique est souple et laisse en fin de bouche une note de crème brûlée aux petits fruits rouges

Accord mets/vin : A déguster avec des pâtes fraîches persillées, un magret de canard aux fruits sec ou encore une mousse au chocolat noir et épices.

Garde : A boire dès à présent et dans les 5 ans.

Service : A carafier et servir à 19/20°C

