



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

## AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SÉGURET ROUGE

*Origine des sols* : Sableux, Calcaire en coteaux

*Cépages* : Syrah/Grenache

*Vinification* : Vendange 100% éraflée, non foulée. Vinification classique avec pigeage traditionnel et délestage. Chauffage à 32°C en fin de fermentation. Macération d'un mois. Soutirage puis assemblage et élevage.

*Dégustation* : Le nez est ouvert sur des arômes de mûres, d'olives noires et de résine avec des notes fumées, torréfiées. En bouche, l'attaque est souple et ronde avec du relief, on découvre aussi des notes de zest d'orange.

*Accord mets/vin* : Peut se déguster avec du canard ou un coq au vin. Par exemple, des « brochettes de canard aux oranges et prunes » ou « brochettes de magret au beurre d'olives ».

*Garde* : A boire dans les 5 ans.

*Service* : A carafes et servir entre 18/20°C.

*Médailles* :

α 2012 médaille d'Argent au Concours international Lyon

