



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

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE ROUGE

Origine des sols : Alluvionnaire

Cépages : 40% Merlot, Caladoc, Carignan, Grenache et Syrah

Vinification : Vendange éraflée à 100%. Vinification classique courte (7/8j), extraction légère (1 seul remontage/j). Fermentation à température moyenne (28/30°C max). Soutirage, puis assemblage post fermentaire.

Dégustation : Robe couleur cassis intense avec des reflets pourpres. Un nez ouvert sur des notes de petits fruits rouges et noirs, sous bois et thym. L'attaque en bouche est gourmande et charnue sur les petits fruits noirs, le poivre et la résine.

Accord mets/vin : Se marie très bien sur un poisson type rouget, une volaille ou viande blanche. Par exemple : paupiettes de volaille, filets mignons au chorizo.

Garde : A boire dès à présent et dans les 2/3 ans.

Service : A servir autour de 17°C.

