

Côtes du Rhône Villages Séguret Blanc 2023



Présentation :

Bouteilles Antique
Palette 105 x 6 = 630 Cols

Terroir :

Sur les coteaux argilo-calcaires

Vinification :

Egrappage puis macération pelliculaire à froid pendant 12 heures. Fermentation à basse température.

Encépagement :

Roussanne 50%, Marsanne 50%

Dégustation :

Visuel : Belle robe brillante, jaune or pâle à reflets vifs.

Nez : Expressif et frais, sur une base d'agrumes. Notes florales.

Bouche : Ample et tendue, on retrouve l'aromatique du nez. La finale dévoile de belles sensations d'amertume et de salinité. Bonne longueur.

Mets et vins :

A déguster avec du poisson ou un beau plateau de fruits de mer.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

1865 Route de Vaison 84110 SEGURET - Tél. 04 90 46 91 13 - adv@vignerons-roaix-seguret.fr