

Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge 2020



Présentation :

Bouteilles écussonnées aux armoiries de Séguret
Palette 105 x 6 = 630 Cols

Terroir :

Sur les coteaux argilo-calcaire caillouteux

Vinification :

Traditionnelle en cuve inox, égrappage total.
Cuvaision de 15 jours.

Encépagement :

Grenache 75%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%

Dégustation :

Visuel : Robe rouge rubis à reflets violette.

Nez : Notes de fruits rouges confits et de griotte à l'eau de vie.

Bouche : Jolie sucrosité en entame. Notes de fruits mûrs, de végétal séché, d'épices avec des tanins fins et discrets.

Mets et vins :

Se mariera agréablement avec des viandes rouges et charcuterie.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

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