

Côtes du Rhône Villages Séguret Réserve des Bergers 2021



Présentation :

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

Terroir :

Sélection des meilleures parcelles composant l'appellation Villages avec nom de commune et sélection de parcelles ayant plus de 40 ans d'âge avec de faibles rendements

Vinification :

Traditionnelle, égrappage total. Cuvaison de 25 jours à 30° avec des délestages

Encépagement :

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

Dégustation :

Visuel : Robe rouge rubis moyen, reflets bleutés.

Nez : Expressif de griotte à l'eau de vie, d'épices douces et de réglisse.

Bouche : L'entame est franche avec de la sucrosité. Les tanins sont bien intégrés, on retrouve les notes de Kirsh, de poivre et de confiture de fraise. Belle longueur.

Mets et vins :

Se marie bien sur des fromages frais et des chèvres marinés aux fines herbes

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

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