

Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge Sélection Vieilles Vignes 2022



Présentation :

Bouteilles Bourguignonne lourde
Palette de 88 x 6 = 528 Cols

Terroir :

Sur les coteaux argilo-calcaire. Sélection des meilleures parcelles ayant plus de 40 ans d'âge avec de faibles rendements.

Vinification :

Macération longue en cuve inox, délestage journalier.
Élevage en fût de chêne pendant 18 mois.

Encépagement :

Grenache 80%, Syrah 8%, Mourvèdre 12%

Dégustation :

Très belle robe rouge grenat intense.
Nez aux arômes de fruits rouges confiturés avec des notes épicées. La bouche est très patinée.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

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