

Côtes du Rhône Villages Séguret Réserve des Bergers 2022



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 intense, reflets violets.

Nez : Dominé par les petits fruits noirs, la réglisse douce ainsi que les épices.

Bouche : L'entame est franche avec de la sucrosité. Le volume se met progressivement en place avec des tanins soyeux et fins. On retrouve des notes de cerise et réglisse et une touche saline en final.

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