

Côtes du Rhône Villages Séguret Blanc 2024



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 verts.

Nez : Aromatique sur une dominante de fruits exotiques mûrs et de pêche blanche.

Bouche : Volumineuse et sucrante, dotée d'une belle vivacité. On retrouve le fruité exotique avec des notes de banane mûre et une sensation plus minérale en fin de dégustation et une belle amertume.

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 - commercial@vignerons-roaix-seguret.fr