

Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge 2022



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 : Belle robe rouge rubis intense à reflets légèrement bleutés.

Nez : Note de fruits rouges confits et de réglisse douce.

Bouche : Friande, alliant sucrosité et tension. Fruit noir et rouge. Très réglissée avec des tanins présents sur une finale épicée.

Mets et vins :

Se mariera agréablement avec des viandes rouges et charcuterie.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

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