

Côtes du Rhône Villages Séguret Blanc 2025

**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: Robe brillante, jaune or pâle aux reflets verts.

Nez: Expressif et profond, mêlant des notes florales, de fruits au sirop et une touche de zeste d'agrumes confits.

Bouche: Salivante et gourmande, avec une belle rondeur.

On retrouve des arômes de fruits à chair blanche au sirop, soutenus par une finale subtilement marquée par la noisette grillée.

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 SÉGURET - Tél. 04 90 46 91 13 - commercial@vignerons-roaix-seguret.fr