

Côtes du Rhône Villages Séguret Rouge 2023



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 rubis aux légers reflets bleutés.

Nez: expressif, marqué par des arômes de fruits rouges légèrement compotés, accompagnés de notes de réglisse douce.

Bouche: offre une attaque franche et ample, avec un joli volume en milieu de bouche. La finale révèle des saveurs de fruits rouges confits relevées par une touche de poivre gris.

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