

SEGURET Côtes du Rhône Villages 2018

*Un Séguret alliant souplesse et fruité
A smooth and fruity Séguret*



Cépages Syrah 70%, Grenache 30%

Sols anciennes terrasses alluviales de l'Ouvèze sur la commune de Séguret, composées de cailloutis, de sables et d'argiles

Vinification et élevage 50% vendange éraflée, 50% vendange entière, foulage, fermentation alcoolique en cuves béton avec levures indigènes, élevage en cuve béton

Production rendement moyen de 40hl/ha, 2 000 bouteilles environ

Accords mets et vins viandes rouges, fromages



Grapes varieties Syrah 70%, Grenache 30%

Soils old alluvial terraces from Ouvèze river in Séguret area, composed of gravel, sand and clay

Vinification and ageing 50% destemmed grapes, 50% whole clusters crushing, alcoholic fermentation in concrete vats with native yeasts, ageing in concrete vats

Production average yield of 40hl/ha, about 2 000 bottles

Food pairing red meat, cheese