

new **R**hône  
MILLÉSIMÉS



## SEGURET 2015 Côtes du Rhône Villages

**NATURE DES SOLS** : Coteaux et terrasses argilo-calcaires, terrains caillouteux.

**ENCEPAGEMENT** :  
- 80% Grenache  
- 10% Syrah  
- 10% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Vinification traditionnelle, maîtrise des températures, remontages et pigeages réguliers, macération 10 à 20 jours.

**DEGUSTATION** : Vin à la robe rouge sombre, profonde, et aux reflets chatoyants. Le nez exprime des notes de vanille et de moka, suivies d'arômes de confiture et de réglisse. La bouche est grasse et concentrée, les tanins persistent sur des notes torréfiées.

**ACCORDS METS-VINS** : Canard aux champignons, magret aux baies roses, côtes de bœuf au vin rouge, magret farci aux figues, parmentier d'agneau

**EAN 13** : bouteille 3 76025677112 9  
carton 3 76025677117 4  
carton 6x75cl