



Côtes du Rhône Villages Séguret blanc «La Daurèle» 2017.

Situation : L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, proche de Vaison la Romaine et des crus réputés de Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Beaufort-de-Venise.

Sols : Terrasses argilo-calcaires, caillouteux.

Climat : De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds et secs. Le Mistral chasse l'humidité assurant ainsi des conditions particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Encépagement : Sur l'exploitation cohabitent quatre cépages locaux pour l'élaboration de notre cuvée de vin blanc. D'un âge moyen de 20 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache blanc (42%).
- La Clairette (29%).
- Le Viognier (18%).
- L'Ugni-Blanc (12%).

Culture : La vigne est cultivée avec travail du sol. Le domaine est en conversion vers l'agriculture Biologique depuis 2017. Les traitements de la vigne sont limités et faits avec des éléments simple (cuivre et soufre), et lorsqu'ils sont réalisés, c'est toujours à la dose minimale utile. Le vignoble est enherbé un rang sur deux afin de favoriser l'aération du sol et faciliter le passage lors des travaux. Les rendements sont naturellement faibles et peuvent être maîtrisés en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

Récolte : Elle est manuelle afin d'effectuer un tri de la vendange, elle est effectuée rapidement à l'optimum de maturité.

Vinification : Elle est effectuée avec soin, en petites cuves, à température contrôlée afin d'exprimer le meilleur du raisin. Les vins sont ensuite conservés sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille dans le but de garder leur finesse aromatique et leur fraîcheur. A partir du millésime 2013, une petite partie de cette cuvée de vin blanc est vinifiée en pièces de 228 litres. Un élevage de quelques mois sur lies fines sera là aussi pratiqué. La mise en bouteilles a lieu environ 6 mois après la récolte.

Consommation : Un vin à apprécier à l'apéritif, avec un plat de poisson ou encore un plateau de fromages.