



SEGURET Côtes du Rhône Villages, rouge, « Estelles » .

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, Beaumes-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 deux cépages typiquement Rhodaniens pour l'élaboration de notre cuvée de vin rouge. D'un âge moyen de 25 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache noir (50%).
- La Syrah (30%)
- Le Mourvèdre (20%).

Culture : Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020.

Les traitements de la vigne sont limités et à base de cuivre, de soufre, et de produits naturels de Biocontrôle. Lorsqu'ils sont réalisés, c'est toujours à la dose minimale utile. Le vignoble est enherbé naturellement un rang sur deux afin de favoriser l'aération et la vie du sol et pour faciliter le passage lors des travaux. Les rendements sont volontairement faibles. Une sélection des raisins à conserver sur la vigne est faite en Mai, Juin et Juillet.

Récolte : Elle est manuelle et effectuée rapidement à l'optimum de maturité.

Vinification : Elle est effectuée avec soin, en petites cuves, en levures indigènes avec remontages et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin.

Élevage : 30 % de la cuvée est élevé en fûts (pièces Bourguignonnes) pendant un an. Les deux autres tiers sont conservés en cuve, sur lies fines afin de préserver leur fraîcheur et leur fruit. L'assemblage des deux éléments et la mise en bouteille ont lieu 18 mois environ après la récolte.

Consommation : Cette cuvée peut s'apprécier dès sa commercialisation, toutefois, il s'agit d'un vin de garde qui s'exprimera pleinement vers sa quatrième ou cinquième année et pourra se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation. Il s'agit d'un vin charnu aux tanins fins et serrés, dont l'expression aromatique est complexe, à dominante d'épices et de fruits noirs surmûris. Ce vin accompagnera avec bonheur les gibiers, les viandes rouges en sauce et les fromages. La cuvée « Estelles » n'est pas produite toutes les années.