



SEGURET Côtes du Rhône Villages, rouge, «Laurances» 2018.

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 20 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache noir (majoritaire avec 75% de l'encépagement).
- La Syrah (25%)

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 à base de cuivre et de 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 sur les jeunes vignes en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

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

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

Élevage : Les vins sont ensuite conservés en cuve, sur lies fines afin de préserver leur fraîcheur et leur fruit. La mise en bouteille a lieu 8 mois environ après la récolte.

Consommation : Notre Côtes du Rhône Villages Séguret rouge « Laurances » peut s'apprécier dès sa commercialisation, Il s'exprime alors sur des notes de fruits rouges. Il s'agit d'un vin charnu aux tanins fins et serrés. Il atteindra sa plénitude vers sa 5^{ème} année, mais il peut se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation.

Du fait de sa grande concentration tannique, cette cuvée gagnera à être décantée dans ses trois premières années. Elle va admirablement accompagner des charcuteries, des viandes grillées ou rôties et un plateau de fromages. A partir du millésime 2018, les cuvées de vin rouge du Domaine de l'Amauve sont **certifiées Vegan**.