



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

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 (70%).
- La Syrah (30%)

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 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 naturellement faibles et peuvent être maîtrisés en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

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.

Elevage : 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.