



SEGURET, Côtes du Rhône Villages. Rouge «Les Merrelies».

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 : Cinq cépages typiquement Rhodaniens entrent dans l'élaboration de cette cuvée.

D'un âge moyen de 20 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache noir (majoritaire avec 60% de l'encépagement).
- La Syrah et le Mourvèdre (35%).
- Le Carignan et le Cinsault (5%).

Culture : 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 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 remontages, pigeages et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin. La cuvaison est longue, jusqu'à 25 jours.

Élevage : Cette cuvée est mise en élevage en fûts de plusieurs vins pour une durée de 12 mois. En fin d'élevage, le vin est soutiré avec précautions.

La mise en bouteille a lieu 18 mois environ après la récolte sans aucune filtration. Un dépôt ou une cristallisation sont des manifestations normales qui n'altèrent pas la qualité.

Consommation : Cette cuvée « Les Merrelies » peut s'apprécier dès sa commercialisation, toutefois, elle gagnera à être gardée quelques années en bouteille. Il s'agit d'un vin charnu aux tanins fins et serrés. Il atteindra sa plénitude vers sa 5^{ème} année. Son potentiel de garde est grand et dépend des conditions de conservation. Il s'agit d'un vin riche, qui va admirablement accompagner les viandes grillées, rôties ou en sauce ainsi que les fromages.

SAS Domaine de l'Amauve Christian Vœux, 197 Chemin du Jas, 84110 SEGURET France

TelPort: 06.10.71.26.72 Email: contact@domainedelamauve.fr

Site Internet: <http://www.domainedelamauve.fr>