



SEGURET Côtes du Rhône Villages, rouge «Réserve».

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. Le Grenache noir et la Syrah qui la constituent proviennent d'une même unité de sols où une strate argileuse assurant la bonne alimentation hydrique de la plante est surmontée d'une couche superficielle argilo-sableuse drainante.

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 : Cette cuvée « Réserve » est élaborée sur un vignoble de 20 ans d'âge en moyenne, à l'aide des cépages traditionnels suivants :

- Le grenache noir (majoritaire avec 80% de l'encépagement).
- La Syrah.

La Cuvée : La cuvée « Réserve » est faite uniquement dans le plus beaux millésimes.

Culture : Le Domaine de l'Amauve est en conversion Bio 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 particulièrement faibles. Ils peuvent être maîtrisés 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.

Elevage : Cette cuvée est partiellement mise en élevage en fûts neufs et en fûts de plusieurs vins pour une durée de 12 mois. Le reste de la cuvée est conservé en cuve, sur lies fines, afin de préserver sa fraîcheur et son fruit. En fin d'élevage, un assemblage est réalisé entre les vins élevés en fûts et ceux gardés en cuves. La mise en bouteille a lieu 18 mois environ après la récolte.

Consommation : Cette cuvée « Réserve » est un vin de garde qui a été partiellement élevé en fûts. Il s'exprimera pleinement vers sa quatrième ou cinquième année et son potentiel de garde est important. Il est toutefois fonction des conditions de conservation. Ce vin accompagnera avec bonheur les gibiers, les viandes rouges en sauce et les fromages.