



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 25 ans d'âge en moyenne, à l'aide des cépages traditionnels suivants :

- Le grenache noir (majoritaire avec 90% de l'encépagement).
- La Syrah.

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

Culture : Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020. Cette cuvée est donc en conversion Bio. 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, avec remontages, pigeages et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin. La cuvaison est longue.

Élevage : 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 fraîcheur et 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 : La 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.

SAS Domaine de l'Amauve Christian Vœux, 197 Chemin du Jas, 84110 SEGURET France
Port : 06.10.71.26.72 Email : contact@domainedelamauve.fr
Site Internet : <http://www.domainedelamauve.fr>