



SEGURET, Côtes du Rhône Villages. Rouge «Les Merrelies» 2016.

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

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 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 pigeage et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin.

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 : Notre Côtes du Rhône Villages Séguret rouge « Les Merrelies » peut s'apprécier dès sa commercialisation, toutefois, il gagnera à être gardé 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, il peut se garder davantage suivant les millésimes et 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.