

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES – SEGURET –

Élevé en fûts

LE DOMAINE

Le Domaine Eygvestre est une exploitation familiale **centenaire** qui a été **créée en 1919**.

A l'origine, le domaine était une ferme exploitée par l'arrière-grand-père de Laurent, Louis Bellion. Son grand-père Ismaël a agrandi l'exploitation et s'est tourné vers la polyculture (céréales, olives, vergers, vignes).

Son père Lucien a tout misé sur la vigne en emmenant sa production à la cave coopérative. Laurent Bellion a repris l'exploitation en 2000 et a décidé de créer son propre domaine en 2011. Aujourd'hui, le Domaine Eygvestre compte **19 hectares de vignes** et 300 oliviers.



APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Séguret

CEPAGES

60% Grenache – 40% Syrah

TERROIR

Sélection des meilleurs raisins situés sur les meilleures parcelles situées à 250 m d'altitude. **Vieilles vignes de 70 ans**. Pente de 10 %. Le sol est constitué d'argiles blanches et de marnes bleues.

RENDEMENT

Rendement à la propriété : 35 hL/Ha

Rendement maximum autorisé par l'AOC Séguret : 42 hL/Ha

VINIFICATION, ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLES

Vendanges manuelles à maturité optimale. **Egrappage total**, encuvage. **Macération** d'une durée de **30 à 35 jours** avec deux remontages par jour. Pressurage.

Elevage en fûts neufs, de un vin ou de 2 vins pendant 12 mois.

Mise en bouteilles à la propriété

CARACTERES DE NOS VINS

Très belle couleur rouge grenat foncée, brillante. Le nez dévoile des arômes de fruits confits et épices, caramel,

En bouche, ces arômes de fruits noirs sont rehaussés par des notes fumées vanille, cacao, qui amènent rondeur et gras, avec une persistance assez longue,

A déguster à une température de 17°C.



domaine.eygvestre@gmail.com



06 80 23 50 86

Domaine Eygvestre

Laurent BELLION
84110 SEGURET



www.domaine-eygvestre.fr



@DomaineEygvestre