

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES – SEGURET

Le Mauvas rosé

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

50% Grenache – 50% Cinsault

TERROIR

Parcelles situées à 250 m d'altitude avec une pente de 15%. Très belle exposition Nord-Est Sols de grès calcaires avec des argiles rouges.

RENDEMENT

Rendement à la propriété : 40 hL/Ha

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

VINIFICATION, ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLES

Pressage direct immédiat, refroidissement de la vendange.

Débourbage à froid (8°C) pendant 48 heures

Fermentation alcoolique à basse température

Elevage sur lies en cuves inox pendant 6 mois. Collage, légère filtration

Mise en bouteilles à la propriété

CARACTERES DE NOS VINS

Très belle robe rose pâle intense, brillante. Le nez révèle des arômes de fraises, noyaux de pêche et une certaine minéralité. En bouche, une vivacité, des notes de pêche à peine mûre, queues de cerises, fleurs blanches (de cerisiers, aubépine). Longue persistance
A déguster à une température de 12-13°C.



domaine.eygvestre@gmail.com



06 80 23 50 86

Domaine Eygvestre

Laurent BELLION
84110 SEGURET



www.domaine-eygvestre.fr



@DomaineEygvestre