

DOMAINE
SAINT AMANT
VIN DE FAMILLE

tel. +33 (0) 490 629 925 fax +33 (0) 490 650 356 www.domainsaintamant.com contact@saint-amant.com

CUVÉE NATHALIE 2016

Servir entre 15° et 16°C, en ayant pris soin de carafier 3 heures avant de servir.
Dense, veloutée et épicée, cette cuvée qui peut se garder longtemps s'accorde à merveille avec une brouillade d'œufs aux truffes, un gigot d'agneau de 8h ou encore un faisan braisé.

Pays/Région :	France – Vallée du Rhône sud
Commune :	Suzette
Dénomination :	BEAUMES DE VENISE <i>rouge</i>
Terroir :	Sols caillouteux et filtrants à 500m d'altitude, sur les flancs du mont Saint Amant
Cépages :	90% syrah, 10% viognier
Vendanges :	20 septembre. 100% manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.
Vinification :	Vinification longue et traditionnelle, extraction douce des arômes et des tanins. Levures indigènes. Maîtrise des T°.
Elevage :	18 mois en barriques de chêne de l'Allier, 40% neuves.
Rendement :	25Hl/ha
Production totale :	1.800 bt



« Robe noire, opaque, reflets rubis. Nez finement boisé grillé épicé, présence des fruits noirs à noyau, des condiments. En bouche, un jus de haute maturité, des tanins bien présents, une chaleur maîtrisée, un boisé délicat. Un style rhodanien affirmé. »

Gilbert & Gaillard 2019