

D^OMAINE
S^AINT 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 2018

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 :	Mi 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°.
Eleavage :	18 mois en barriques de chêne de l'Allier, 20% neuves.
Rendement :	20Hl/ha
Production totale :	2.200 bt

« Robe carmin profond. Nez intense et ouvert aux notes fruitées (cassis) et florales avec touche fumée. La bouche est fraîche aux tanins enrobés et aux saveurs fruitées (noirs). Finale légèrement asséchante mais chaleureuse et persistante sur le fruit. »

Médaille d'Argent
Concours Syrah du Monde 2022

