



# DOMAINE SAINT AMANT

84190 SUZETTE

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

## GRANGENEUVE 2013

Servir à 15°C, en ayant ouvert 2 heures auparavant.

Jeune, on appréciera ses arômes fruités et sa souplesse ; autour de **8-10 ans** sa matière soyeuse et son équilibre sont irrésistibles.

S'accorde avec viandes en sauce, bourguignon, lièvre à la royale, fromages.

<b>Pays/Région :</b>	France – Vallée du Rhône sud
<b>Commune :</b>	Suzette
<b>Superficie domaine :</b>	13ha
<b>Dénomination :</b>	AOC Beaumes de Venise rouge
<b>Terroir :</b>	Petites terrasses de marnes et calcaires du Trias, tout en haut de l'AOC Beaumes de Venise, entre 400 et 500m d'altitude.
<b>Cépages :</b>	40% grenache, 40% syrah, 10% carignan, 10% viognier Vignes de + de 50 ans d'âge.
<b>Vendanges :</b>	Mi à fin octobre. 100% manuelles, par une petite équipe familiale qui permet le tri à la cueillette.
<b>Vinification :</b>	Vinification et macération longues, grenache, syrah, carignan et viognier tous ensemble. Maîtrise des t°. Levures indigènes.
<b>Elevage :</b>	1 an en foudres bois de plus de 15 ans d'âge.
<b>Rendement :</b>	36 Hl/ha
<b>Degré alcoolique :</b>	14%



*« Très beau parfum qui va de la mûre à la ronce jusqu'à l'aiguille de pin. Superbe bouche tout en tension, sans artefact, dans cette matière épurée qui donne l'impression de nous mener dans le haut des Dentelles. Un vin d'une grande précision aromatique et d'une magnifique qualité d'extraction de tanins. » R VF Mars 2015*

*Médaille d'Argent – CGA Paris 2015*

*14/20 - Bettane et Desseauve 2016*

*16/20 - Coup de Cœur R VF Octobre 2015*