



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 2015

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, son volume et son équilibre sont irrésistibles.

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

Pays/Région :	France – Vallée du Rhône sud
Commune :	Suzette
Superficie domaine :	13ha
Dénomination :	AOC Beaufortain rouge
Terroir :	Petites terrasses de marnes et calcaires du Trias, tout en haut de l'AOC Beaufortain, entre 400 et 600m d'altitude.
Cépages :	50% grenache, 30% syrah, 10% carignan, 10% viognier Vignes de + de 50 ans d'âge.
Vendanges :	2 ^{ème} moitié de septembre. 100% manuelles, par une petite équipe familiale qui permet le tri à la cueillette.
Vinification :	Vinification et macération longues, grenache, syrah, carignan et viognier tous ensemble. Maitrise des t°. Levures indigènes.
Elevage :	1 an en foudres bois de plus de 15 ans d'âge.
Rendement :	38 Hl/ha



"Un bouquet littéralement floral aux notes de pivoine, rose et jasmin. Harmonieux, équilibré et discret. Jus raffiné et délicat." 15/20

[Bettane & Desseauve](#)

« Robe concentrée, reflets violines. Nez fin, de fruits noirs mûrs sur fond fumé épicé, touche tapenade. Un style dominé par la souplesse, la fraîcheur, sans pour autant oublier les caractéristiques aromatiques de ses cépages, de sa région gorgée de soleil...»

Gilbert & Gaillard 2016