

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

GRANGENEUVE 2017

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

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

Pays/Région :	France – Vallée du Rhône sud
Commune :	Suzette
Superficie domaine :	13ha à 500m d'altitude
Dénomination :	AOC Beaumes de Venise rouge
Terroir :	Petites terrasses de marnes et calcaires du Trias, tout en haut de l'AOC Beaumes de Venise, entre 400 et 600m d'altitude.
Cépages :	50% grenache, 30% syrah, 10% carignan, 10% viognier Vignes de + de 50 ans d'âge.
Vendanges :	Fin 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. Maîtrise des t°. Levures indigènes.
Elevage :	1 an en foudres bois de plus de 15 ans d'âge.
Rendement :	32 Hl/ha



« Une excellente adresse qui profite de sa situation tout en haut de l'appellation et d'un travail de précision dans les vignes pour produire des vins souvent remarquables d'équilibre et de fraîcheur. Un peu de viognier en appoint du grenache, de la syrah et du carignan dans cette cuvée qui tire son nom d'un lieu-dit. Épices, sous-bois, fruits noirs confiturés, le nez est discret mais fin. La bouche enchante par sa mesure, ses tanins fins et fermes, son intensité aromatique allant crescendo sur des tonalités de garrigue et d'épices qui s'éternisent en finale. Une belle bouteille "qui sort du lot" selon un juré. »

Guide Hachette 2020 *

« Robe sombre aux reflets jeunes, violacés. Le nez est dense, ramassé, très jeune et se livre peu. En bouche une attaque agréable, une trame tannique très soyeuse. Les arômes d'abord discret gagnent en intensité jusqu'à la finale délicate et épicée. »

[Gilbert & Gaillard](#)