

# DOMAINE SAINT AMANT

## ROUSSANNE 2018



75% Roussanne - 25% Viognier

Cette cuvée est la cuvée miroir de la Tabardonne : l'assemblage est fait exactement à l'opposé et la roussanne devient dominante. Celle-ci développe alors son potentiel minéral, pour exploser dans un bouquet d'arômes fleuris.

Servir entre 12 et 14°



AOC Côtes du Rhône Villages

Commune : Suzette

Pays : France



Terroir : Petites terrasses caillouteuses de marnes et calcaires à 500m d'altitude, orientées sud et est, au cœur des Dentelles de Montmirail



Vinification dans des barriques de chêne de 2 ans.

Elevage : Sur lies avec bâtonnage pendant 18 mois



Rendement : 25 Hl/ha  
Production : 1500 bt



Vendanges manuelles par une petite équipe familiale



Fruits de mer, poissons grillés, fromages à pâte cuite et apéritif



Dégustation

fruité

complexité

tension

« Robe jaune d'or clair, brillance exemplaire.  
Nez attirant, crémeux, vanillé, floral, fond fruité.  
Attaque soyeuse, bouche enrobée, riche et alerte.  
Les arômes sont plus timides qu'au nez mais on apprécie la précision de cette roussanne de belle prestance. »

91/100

Gilbert & Gaillard 2021

84190 SUZETTE

Tél. : (33) 04 90 62 99 25 Fax : (33) 04 90 65 03 56 – [contact@saint-amant.com](mailto:contact@saint-amant.com)

[www.domainesaintamant.com](http://www.domainesaintamant.com)