



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES – SEGURET

LAURENT BELLION -BLANC

LE DOMAINE

Le Domaine Eyguestre est une exploitation familiale **centenaire** qui a été **créée en 1919**.

A l'origine, le domaine était une ferme exploitée par l'arrière-grand-père de Laurent, Louis Bellion. Son grand-père Ismaël a agrandi l'exploitation et s'est tourné vers la polyculture (céréales, olives, vergers, vignes).

Son père Lucien a tout misé sur la vigne en emmenant sa production à la cave coopérative. Laurent Bellion a repris l'exploitation en 2000 et a décidé de créer son propre domaine en 2011. Aujourd'hui, le Domaine Eyguestre compte **19 hectares de vignes** et 300 oliviers.



APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Séguret

CEPAGES

80% Viognier – 20% Marsanne

TERROIR

Parcelles situées à 250 m d'altitude avec une pente de 15%. Très belle exposition Nord-Est. Le sol est constitué d'argiles blanches et de marnes bleues.

RENDEMENT

Rendement à la propriété : 40 hL/Ha

Rendement maximum autorisé par l'AOC Séguret : 42 hL/Ha

VINIFICATION, ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLES

Pressurage direct immédiat, refroidissement de la vendange.

Débouillage à froid (8°C) pendant 48 heures

Fermentation alcoolique à basse température

Elevage sur lies en cuves inox pendant 6 mois. Collage, légère filtration

Mise en bouteilles à la propriété

CARACTERES DE NOS VINS

Très belle couleur jaune pâle, brillante. Le nez se livre par petites touches successives sur des arômes de fleurs blanches de chèvrefeuille et d'acacia, pêche de vigne et notes d'abricot. En bouche, surmontés par des notes de miel, amande verte. Fraicheur et minéralité, finale légèrement saline. Très longue persistance.

A déguster à une température de 12-13°C.



domaine.eyguestre@gmail.com



06 80 23 50 86

Domaine Eyguestre

Laurent BELLION
84110 SEGURET



www.domaine-eyguestre.fr



@DomaineEyguestre