


Domaine:	Domaine MONTs & MERVEILLES	
Nom du vin:	Seiwa	
Millésime:	2019	
Appellation:	Vin de France	
Région géographique:	Occitanie	
Type de vin:	Rouge	
Contenant:	L 0.75	
Cépage:	10% Caladoc 45% Carignan 45% Syrah	
% Alc/Vol:	11.0	
Teneur en soufre:	1 g/hl de SO2 à la mise en bouteille	
Âge des vignes:	Entre 30 et 80 ans	
Sols:	Schistes argilo-siliceux	
Météo annuelle:	Début de printemps humide, ensuite chaud et sec jusqu'aux vendanges. Très peu de pression d'oïdium et aucune de mildiou	
A la vigne:	Taille en gobelet sur tout le domaine	
Vinification:	Les raisins sont éraflés. La fermentation va jusqu'à la fin des sucres avec une fermentation d'environ 3 semaines. Élevage en demis-muid pendant 2 ans et mise en bouteille en 2021	
Mon ressenti:	Nez complexe faisant ressortir des notes de charbon brûlé. Ce vin de gastronomie est d'une complexité profonde et présente des tanins ronds et soyeux mais pas asséchant. Beau gras et belle longueur en bouche	
Accords:	Ce vin se mariera à merveille avec une belle pièce de viande, gigot, côte de bœuf	
Remarques:	Un signor vino!	