



domaine les  
SERINES  
d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet  
VIGNERONS ÉLEVEURS



Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : rouge

Cépage : 85 % merlot 15% syrah

Terre : sur le « contrefort » gauche du Rhône, alliance des terroirs du Nord de Vienne, schistes exposés sud sud-ouest pour la Syrah et du Sud de Vienne avec des galets roulés pour le Merlot

Densité de plantation : 4500 pieds par hectare

Rendement : 50 hectolitres hectare

Vinification : après vendange manuelle macération longue sous contrôle des températures

Élevage : 12-18 mois en barriques bourguignonnes et bordelaises de chêne dont 20% de futs neufs en coordination avec le calendrier lunaire

Potentiel de garde : 5-7 ans

Avis du sommelier :

Couleur soutenue à la robe rubis sombre à reflet acajou.

Modelé par l'élevage, le nez offre une expression torréfiée ou les fruits rouges raffinés sont entourés de notes épicées de poivre blanc et réglisse.

La bouche à la matière riche possède une bonne persistance avec une tension.

Accords mets et vin :

A déguster à 17° avec des amis lors d'un casse-croute en saucissonnant des spécialités lyonnaises ou avec des viandes grillées, du fromage ...