



domaine les
SERINES
d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet
VIGNERONS ÉLEVEURS



Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : rouge

Cépage : 100 % Syrah

Terre : sols de schistes micacés ou quartziteux et de gneiss oillés exposés sud sud-ouest ; microclimat du Rhône

Densité de plantation : entre 4500 et 9000 pieds par hectare, conduits en gobelet sur échelas ou en cordon de royat

Rendement : 35 hectolitres hectare

Vinification : Traditionnelle après vendange manuelle, totalement éraflée, macération longue sous contrôle des températures avec levures indigènes

Élevage : 12-18 mois en barriques bourguignonnes de chêne français 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 à reflet acajou.

Nez de fruits rouges (cassis, framboise, mures) qui s'enrichit de notes fleuries (violette) et épicés (poivre blanc) cacao.

Bouche chaleureuse, les arômes de fruits murs accompagnent une texture gourmande reposant sur la finesse de tannins fondus.

Accords mets et vin :

A déguster en toute convivialité entre 17 et 18° à l'apéritif autour d'une assiette de charcuterie lyonnaise et d'un écrasé d'olive noire ou sur des viandes braisées, tajines de bœuf, fromage...