



domaine les
SERINES
d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet
VIGNERONS ÉLEVEURS



Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : rosé

Cépage : 100 % Syrah

Terre : schistes exposés plein sud; microclimat du R sols de schistes micacés ou quartziteux et de gneiss ocellés 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 : 6 hectolitres hectare

Vinification : après vendange manuelle, éraflage, une saignée de 15-20% est réalisée sur certaines cuves 15 minutes après encuvage de nos raisins rouges, débourage à froid, vinification en barrique sous contrôle des températures

Élevage : 6 mois en cuve inox sans malolactique.

Potentiel de garde : 3-5 ans

Avis du sommelier :

Couleur plutôt claire aux notes saumonées.

Nez explosif de fruits rouges (fraise...).

Bouche plaisante qui allie douceur et puissance. La mâche est grasse et offre une belle intensité soutenue par quelques sucres résiduels.

Accords mets et vin :

A déguster entre 8 et 10° à l'apéritif, avec des brochettes de viande, un tajine d'agneau...