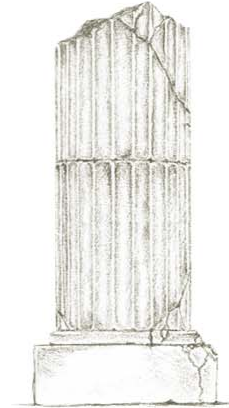




domaine les SERINES d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet



Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : rouge

Cépage : 100 % Syrah

Terre : gneiss ocellés exposés sud sud-ouest ; microclimat du Rhône

Densité de plantation : 9000 pieds par hectare conduits en gobelet sur échalas

Rendement : 18-20 hectolitres hectare

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

Élevage : 24-32 mois en barriques bourguignonnes de chêne français dont 40% de futs neufs en coordination avec le calendrier lunaire.

Potentiel de garde : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur des arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus.

Avis du sommelier :

Couleur très soutenue à la robe framboise aux reflets fauve et acajou.

Le nez est ouvert sur une expression élégante de fruits rouges et noirs où les notes épicées sont soulignées d'un trait boisé : poivre blanc, églantine, cacao et moka, tabac blond.

Sapide avec une forte sucrosité, veloutée et tapissée de tanins soyeux, la bouche est raffermie par la fraîcheur apportée par la tension du vin.

Accords mets et vin :

A déguster avec une lenteur gourmande entre 17 et 18° autour d'une viande en sauce, d'un osso bucco de cerf, d'un civet de lapin, de gibiers, d'un tajine de mouton aux olives, d'un magret de canard...