



Marie ROUAUD et Olivier MAUNIER
Vignerons
Tél. : 33 (0) 475 981 151
E-mail : info@domainesaintluc.com
Web : www.domainesaintluc.com

• Terroir & Assemblage

Cette cuvée est un hommage aux femmes du Domaine et à la Syrah, notre cépage majoritaire.

L'Escale Sérine est une cuvée élaborée principalement à base de ce grand cépage issu de parcelles aux sols argilo-calcaires rouges.

Cette sélection de vignes de Syrah de plus de 40 ans donne toute l'expression du cépage.

Cépages : Syrah et Grenache

Les rendements sont volontairement abaissés à 40 hl/ha afin d'obtenir le meilleur équilibre entre la surface foliaire et la quantité de récolte.

• Vinification

L'art du vigneron est ensuite d'exprimer et de révéler le plus fidèlement possible les éléments du terroir. Pour cela les raisins sont triés rigoureusement et la vinification reste traditionnelle, en vendange égrappée.

Le temps de macération est de 15 à 18 jours à des températures de 28 à 30 °C favorisant une extraction importante tout en préservant l'enrobage des tanins.

L'élevage s'effectue ensuite en cuves, la dégustation restant toujours l'étape primordiale à toute décision.

Cette cuvée exalte ce que l'on peut qualifier de «magnificence» du terroir dans son authentique expression.

Escale Sérine




• Dégustation


La robe d'un rouge rubis sombre velouté est très profonde et présente des reflets violines.


La complexité aromatique se dévoile au nez intense et fin. Panier de fruits rouges, bouquet de violettes sont saupoudrés d'une once de poivre, cannelle, réglisse..Bref un florilège aromatique !

En bouche, la sensation de plénitude est soulignée d'une charpente souple aux lignes courbes.

La persistance aromatique est intense, la finale est ponctuée de cette petite note de violette, typique de la Syrah.

 Température de consommation : 18°C

 Parfaite sur des plats de caractères, gibier, agneau confit et mets à base de truffes.

 Savoir attendre pour atteindre un grand plaisir de dégustation. Potentiel de garde jusqu'à 8 années.

Millésime	
2014	
2015	

