

SERINE

Côtes du Rhône Villages Suze-La-Rousse



60% Syrah 40% Grenache

Cette cuvée est un hommage à la Syrah, notre cépage majoritaire.

Terroir & Vinification

La Serine est une cuvée élaborée 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.

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

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 : 16°*

 *Parfaite sur des plats de caractère, gibiers, agneau confit et mets à base de Truffe*

 *Savoir attendre pour atteindre un grand plaisir de dégustation. Potentiel de garde 8 à 10 ans.*



Marie Rouaud & Olivier Maunier
Domaine Saint Luc
132 chemin des étangs
26790 Baume de Transit
04.75.98.11.51
info@domainesaintluc.com
www.domainesaintluc.com