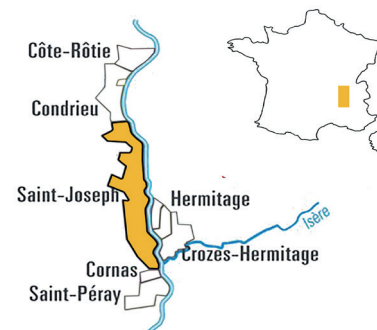


Saint-Joseph LES SERINES



Une cuvée reflétant le terroir et la tradition. Une sélection de vieilles vignes issues de sélection massale du cépage Serine, la souche originale et le nom local de la Syrah.



Granitique et peu profond
100 % Syrah



Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 18 mois en barriques.

Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.



Nez de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage. Délicates notes boisées.



Servir à 16 /18 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (15 ans et plus).



Bouche sur la fraîcheur du granite. Sur la jeunesse, les tanins sont fermés mais donnent de l'ampleur au vin.



Viande rouge (côte de boeuf, poêlé de pommes de terre).

