



“Rouge Serine”, Vin de France

Catégorie: Vin de France

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Chavanay et Millery. Les sols sont granitiques. L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont relativement plates.

Superficie : 0.8 ha

Cépage : Syrah majoritaire

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Travail des vignes : Les vignes sont cultivées le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille cepes à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillées en cordons de Royat ou gobelet. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et les traitements sont très modérés, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

Vinifications : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. Un tiers reste en grappe entière. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur. Nous décuivons après deux à trois semaines suivant dégustation.

Elevage : 1 an en fûts.

Production annuelle : environ 3000 bouteilles/an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder quatre ou cinq ans.

Dégustation : Ce sont des vins friands, avec une certaine charpente, un beau nez de fruits noirs et d'épice.

Accord mets et vins : un mâchon de charcuterie Lyonnaise, une belle viande grillée, un barbecue, un fromage de chèvre.