

Domaine Les Serines d'Or (syrah de Seyssuel) rouge 2019



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Ogier Robolet (SERINES D'OR)

Millésime: 2019

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

Après l'Ame Soeur d'Ogier, voici un autre grand vin de Seyssuel qui nous a émerveillés. Une "mini-cuvée" comparable à de nombreux Côte-Rôtie. Un domaine en devenir qui va faire parler de lui. A découvrir impérativement !

Description du produit :

PRÉSENTATION DES SERINES D'OR + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Les Serines d'or rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine:

Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Vignes : 100 % syrah, densément plantée : 9000 pieds par hectare, conduite en gobelet sur échalas.

Terre : gneiss oeillés exposés sud, sud-ouest ; microclimat du Rhône

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 7 ans ou plus.

Commentaire de dégustation : Cuvée riche et complexe élevée en fûts de chêne, lancée dès notre première récolte. Elle se réfère à notre nom de domaine et à nos plantations de "Serines" sur les coteaux de schistes de Seyssuel, entre Vienne et Lyon, au cœur des anciennes vignobles romains.

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