

domaine les  
SERINES  
d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet  
VIGNERONS ÉLEVEURS

Emphyte Or

Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : rouge

Cépage : 100 % « Serine »

Terre : schistes exposés plein sud; microclimat du Rhône

Densité de plantation : 4500 pieds par hectare conduits en cordon de Royat

Rendement : 6-12 hectolitres hectare

Vinification : Traditionnelle après vendange manuelle, totalement éraflée, macération longue sous contrôle des températures avec levures indigènes

Élevage : 18 mois en barriques bourguignonnes de chêne français 100% 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 10 ans ou plus

Avis du sommelier :

Couleur très soutenue à la robe rubis foncée aux reflets fauve et acajou.

Au nez nous avons des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées (muscade, poivre), mais aussi de réglisse et vanille.

La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus.

Accords mets et vin :

A déguster avec une lenteur gourmande entre 17 et 18° autour d'un gibier (lièvre à la royale), d'un sauté d'agneau aux petits pois, d'un fromage...