



domaine les
SERINES
d'Or

Jerôme Ogier - Damien Robelet
VIGNERONS ÉLEVEURS

Jad'Or

Appellation : Vin de pays des collines rhodaniennes

Couleur : blanc

Cépage : 100 % Viognier

Terre : schistes exposés plein sud; microclimat du Rhône

Densité de plantation : 9000 pieds par hectare

Rendement : 30 hectolitres hectare

Vinification : après vendange manuelle, éraflage, débourage à froid, vinification en barrique sous contrôle des températures

Élevage : 10 mois en barrique chênes français sur lies fines avec 1 battonnage par mois ; la fermentation malolactique se fait pendant cette période

Potentiel de garde : peut-être bu jeune sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans

Avis du sommelier :

Couleur prononcée à la teinte or pâle à reflets de jade.

Modelé par l'élevage, le premier nez racé et beurré offre une expression torréfiée ou le fruit raffiné (poire abricot) est entouré de notes épicées et florales (pain grillé et violette).

La bouche à la matière riche possède une bonne persistance et une belle tension grâce à la minéralité du terroir.

Accords mets et vin :

A déguster avec une lenteur gourmande entre 9 et 12° avec un foi-gras ou autour d'un poisson délicat, crustacés ou coquillage, St Jacques...