



FICHE TECHNIQUE

SERÀ ROUGE 2024

Couleur : Rouge

Cépages : 50% Merlot, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache

Terroir : Altitude 100m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année (merlot, cabernet sauvignon et syrah), Sables de durance et silex pour le grenache

Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Travail du sol sous le rang

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 45 hl/ha (merlot, cabernet et syrah), 20 hl/ha (grenache)

Vinification : Cépage par cépage, sans levurage ni aucun autre intrant avec délestage en début de fermentation puis pigeages légers durant une à trois semaines en fonction des cépages

Elevage : 18 mois en cuve

Mise en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation : Nez au arômes de fruits noirs, évoluant vers des notes truffés .

Bouche ample et généreuse avec une belle longueur, très bon équilibre d'acidité

A consommer à 15 ° après plusieurs heures de carafe sur de l'agneau à la provençale ou des plats typiques italiens à base de sauce tomate mijotée ainsi que sur des desserts au cacao