



# DOMAINE SERGUIER

## A.O.C CHATEAUNEUF DU PAPE

*Vins issus de sélection de terroirs  
de l'appellation Châteauneuf du pape*

**Cépages** : 80% grenache noir / 8% mourvèdre / 7% syrah / 3% cinsault / 2% cépages blancs

**Sous-sol** : argile, sables, calcaire.

**Age moyen des vignes** : environ 50 ans

**Rendement** : 35 hls/ha



**Vinification et élevage** : la récolte est ramassée manuellement avec un tri à la parcelle dans des caisses de 30 kg. Egrappée à 90%, le raisin est mis en cuve 5 semaines pour la fermentation alcoolique. Après pressurage pneumatique, et soutirage, les vins sont placés en cuve pour une fermentation malo-lactique naturelle. La mise en fûts est réalisée à fin janvier début février pour un élevage de 12 mois minimum.

**Dégustation** : Le vin présente une robe grenat intense. Le nez évoque des fruits noirs. Le palais offre des fruits frais généreux, avec l'appui de tannins enveloppés et délicats.

**Garde** : 2018 – 2025 - prêt à boire hiver 2018.

**Température de service** : 16°C – 18°C

**Plats conseillés** : accompagne à merveille les viandes rouges, côtes de bœuf, gibiers, lapin chasseur, terrine de viande, fromages à pâtes bleues, fromages de chèvre et de brebis.

[WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM](http://WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM)