



# DOMAINE SERGUIER

*La joie de mon Père*

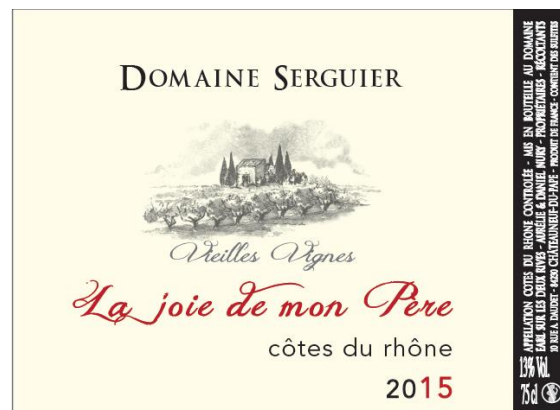
*Côtes Du Rhône rouge vieilles vignes 2015*

**Cépages** : 90% grenache noir /10% syrah

**Sous-sol** : calcaire

**Age moyen des vignes** : 45 ans

**Rendement** : 38 hls/ha



**Vinification et élevage** : la récolte est ramassée manuellement en cornue de 50kg, puis elle est égrappée à 20% à réception en cave avant mise en cuvaison, qui se déroule entre 4 à 5 semaines. Après pressurage pneumatique, et soutirage, les vins sont placés en cuve pour la fermentation malo-lactique.

Des remontages sont effectués deux fois par jour, sans ajout de levures exogènes pour extraire en douceur les arômes de fruits frais.

**Dégustation** : Vin présentant une robe rouge franche, annonçant un nez charmeur de fruits noirs, légèrement réglissé. La bouche se montre gourmande, fraîche avec un joli équilibre entre fruité et corsé.

**Garde** : prêt à boire, ce vin peut attendre encore 2 à 3 ans.

**Température de service** : 17°C.

**Plats conseillés** : charcuteries, terrines à base de viandes, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages.

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