



# DOMAINE SERGUIER

**A.O.C. LIRAC 2020**

**Lieux dits peyguerol, lacoste**

**Cépages** : 60% grenache noir, 40% syrah

**Sous-sol** : 50% Sable sur calcaire, 50% galets roulés/argile

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

**Rendement** : 25 hls/ha

**Label** : Haute Valeur Environnementale

**Garde** : 2022 -2029, prêt à boire en hiver 2020.

**Température de service** : 17°C

**Plats conseillés** : Côte de bœuf, bœuf bourguignon, lapin aux olives, tajine de poulet, magret de canard, fromages de chèvre, fromages bleus ou persillés.



**Vinification et élevage** : la récolte est ramassée manuellement avec un tri à la parcelle. Après éraflage à 80%, le raisin est mis en cuve pour fermentation alcoolique pendant 4 semaines : une extraction des arômes et tanins par remontage et délestage est recherchée. Après pressurage pneumatique et soutirage, les vins sont placés en cuve pour la fermentation malo-lactique naturelle. La mise en fûts de 40% des volumes se fera fin janvier début février pour un élevage de 10 mois minimum. L'assemblage 60% en cuve et 40% barrique est réalisé un mois avant mise en bouteille.

**Dégustation** : Le vin présente une robe rubis soutenue, soulignée par quelques reflets pourpres. Le nez évoque des fruits à noyaux et des notes d'épices. La bouche est ferme et vive soulignée par des arômes de zan délicats.

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

Domaine SERGUIER, Aurélie & Daniel Nury propriétaires-récoltants,  
10 rue Alphonse DAUDET, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Email : [contact@domaine-serguier.com](mailto:contact@domaine-serguier.com)

Aurélie : +33(0)6 62 79 48 08 Daniel : +33(0)6 15 66 58 90

*Lirac 2020*