



DOMAINE SERGUIER

La joie de mon Père

Côtes Du Rhône rouge vieilles vignes 2021

Cépages : 80% grenache noir /20% syrah

Sous-sol : calcaire

Age moyen des vignes : 46 ans

Label : Haute Valeur Environnementale



DOMAINE SERGUIER



VIEILLES VIGNES

La joie de mon père



Vinification et élevage : la récolte est ramassée manuellement en cornue de 50kg, puis elle est égrappée à 30% à réception en cave avant mise en cuvaison, qui se déroule 5 semaines. Après pressurage pneumatique, et soutirage, les vins sont placés en cuve pour la fermentation malolactique.

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 cerises mûres, légèrement épicé. La bouche se montre gourmande, fraîche avec un joli équilibre entre fruité et corsé.

Garde : prêt à boire, ce vin peut attendre encore 3 ans à 5 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