



Domaine Serre des Vignes

AOC  
Grignan-les-Adhémar



## CUVÉE "MAS DE MERLÈRE"

Raisins issus de l'agriculture biologique Certifiée par qualité France  
Couleur Rouge, Millésime 2010, Mise en bouteille au domaine

### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire a froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin, puis un travail sur le marc pendant 10 jours pour un vin qui aura été travaillé au total pendant 3 semaines.

### DÉGUSTATION

Ce vin possède une belle couleur grenat intense et limpide à reflets brillants. Le nez est intense avec des belles notes de fruits rouge frais, de cerise, de mûre, de prune. La bouche est tout en souplesse et en rondeur, les tanins sont fondus et enrobés, on trouve un charnu et fruité possédant une belle longueur en finale.

### ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec les produits de la Drôme. Sa puissance, sa finesse ses épices sauront s'allier avec le gigot d'agneau des Préalpes, le carré d'agneau au curry, mais également avec les fromages de Chèvres notamment le picodon méthode Dieulefit. Il saura soutenir le parfum d'un gibier à plume, salmis de bécasse ou pigeon au gingembre et châtaigne confites.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

### CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

La capacité de vieillissement de cette cuvée est de 7 ans.

### RÉCOMPENSES

### TERROIR

Coteau argileux à l'abri du vent pour la syrah et vieille vignes de grenache

### CÉPAGES

Grenache 50%  
Syrah 50%

### AGE DES VIGNES

25 à 50 ans

### CONDUITE

Cordon de royat palissé et gobelet

### VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles

### DEGRÉ D'ALCOOL

14%

### SUCRE RÉSIDUEL

Aucun

### SO2 TOTAL

80mg

### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5kg



Jérôme et Vincent ROUX, 550 traverse du Serre des Vignes, 26770 Roche Saint Secret

☎ 04.75.53.51.98

✉ [info@serredesvignes.com](mailto:info@serredesvignes.com)