



Domaine Serre des Vignes

AOC
Grignan-les-Adhémar

CUVÉE "SECRET DE SYRAH"

Millésime 2010 issu de raisins en reconversion vers l'agriculture biologique.

Couleur Rouge, Mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin, avec un élevage en fut pendant un an.

DÉGUSTATION

Très belle couleur pourpre, très intense, profonde, à reflets brillants, le nez est riche et intense, avec des notes de fruits noirs, mûre cassis, mêlées aux notes de café, de torréfaction d'épices, belle complexité. En bouche on découvre un vin dense concentré, et soyeux, ample avec des tanins fondus, des fruits noir mûrs et une très belle longueur en finale.

ACCORDS METS ET VINS

Son parfum alliant complexité et élégance se marie avec la brouillade de truffes, les tajines de viandes rouges, la poêlée de bœuf aux giroles. Vous l'apprécierez avec le gigot rôti de sanglier ou de chevreuil sauce grand veneur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

Nous conseillons de boire ce vin entre 3 et 5 ans, mais il peut se garder jusqu'à 7 ans voire 10 ans selon les années.

DISTINCTIONS

2010 : Médaille d'or concours général agricole Paris 2010

2011 : 87 points et médaille d'or au guide Gilbert et gaillard 2011

2011 : Médaille d'or concours des vins d'Orange

TERROIR

Argilo calcaire, caillouteux

CÉPAGES

Syrah 100%

AGE DES VIGNES

25 à 30 ans

CONDUITE

Cordon de royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles

DEGRÉ D'ALCOOL

14%

SUCRE RÉSIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

80mg

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8.5kg



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



09.65.27.30.87 et 04.75.53.51.98 (fax)



06.75.06.93.38



info@serredesvignes.com