



## Le Serre Rouge 2005

Côtes du Rhône Villages Roaix Rouge 2005

### Encépagement

Assemblage de trois cépages : Grenache (70%), Syrah (25%), Mourvèdre (5%)

### Vignes et rendement

Les vignes âgées de 40 à 70 ans nous donnent une petite production de 35 hectolitres/hectare. Le vin est issu d'un lieu dit « Le Serre Rouge » dont la particularité du sol est sa terre rougeâtre avec des petits cailloux.

### Vinification

Nos raisins sont vendangés à la main, avec un tri minutieux à la vigne et au chai. La vendange n'est pas éraflée. Sa cuvaison est de 30 à 45 jours, avec remontages, pigeage et délestage.

### Élevage

Élevage en cuve. Conservation à une température stable, en cave jusqu'à leur commercialisation.

### Dégustation

Jolie robe violine. Agréable nez de prune sauvage, de fève de cacao, de bâton de réglisse et de Moka. Sa bouche est puissante avec du gras, du volume et l'on découvre le goût des fruits noirs écrasés et des fraises au sirop. C'est un vin de longue garde (8 à 10 ans), à servir chambré (17 à 18°). Sa force et son caractère en font un excellent compagnon pour les mets riches en goût (gibiers, brochettes de grives, bécasses, côtes de boeuf, etc.)