



Le Serre Rouge 2009

Côtes du Rhône Villages Roaix Rouge 2009

Encépagement

Assemblage de trois cépages : Grenache (90%), Syrah (5%), 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 est éraflée. Sa cuvaison est de 30 à 35 jours, avec remontages, pigeage et délestage.

Élevage

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

Dégustation

Jolie robe burlat. On découvre un nez élégant de fruits noirs, cacao et cerise à l'eau de vie. Sa bouche est pleine, ronde, avec du volume, sur des arômes de cacao, mûres et myrtilles.

C'est un vin de longue garde (5 à 8 ans), à servir chambré (17 à 18°). Sa force et son caractère en font un excellent compagnon pour les mets riches en goût (brochettes de grives, bécasses, rôtis de sanglier, côtes de boeuf, etc.)