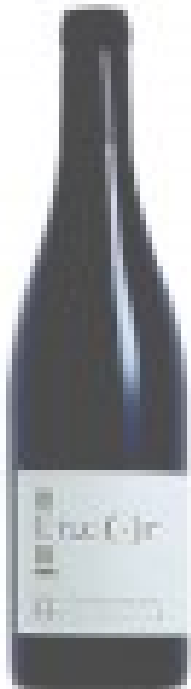


Domaine Les Serines d'Or "EncOr" rouge 2015



Prix du produit :

18,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Ogier Robelet (SERINES D'OR)

Millésime: 2015

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Encor

RVF: 14,5-15/20

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LES SERINES D'OR

Commentaires sur la cuvée "EncOr" 2015 des Serines d'Or :

La Revue du Vin de France (juin 2015) : 14,5-15/20. *"Le nez interpelle par sa haute maturité, tout en restant maîtrisé. La bouche est concentrée, sans excès. Elle est contrebalancée par une finale saline."*

Le Guide Hachette 2018 (sept 2017) : 1*/3. *De jeunes ceps de syrah (quinze ans) ont donné naissance à cette cuvée au nez fin de fruits noirs et d'épices douces. La bouche se révèle ample, ronde, charnue, soutenue par des tanins encore bien présents qui laissent confiants sur l'avenir de ce vin.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Appellation : Vin de Pays (ou IGP) des collines rhodaniennes

Cépage : 100 % Syrah

Terre : sols de schistes micacés ou quartziteux et de gneiss oillés, exposés sud sud-ouest ; microclimat du Rhône.

Densité de plantation : entre 4500 et 9000 pieds par hectare, conduits en gobelet sur échelas ou en cordon de Royat

Rendement : 35 hectolitres / hectare

Vinification : Traditionnelle après vendange manuelle, totalement éraflée, macération longue sous contrôle des températures avec levures indigènes.

Élevage : 12-18 mois en barriques bourguignonnes de chêne français, dont 20% de fûts neufs en coordination avec le calendrier lunaire.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Commentaire de dégustation : Syrah gourmande à boire dès à présent dans sa jeunesse sur ses arômes primaires de fruits.

Au coeur des antiques vignoble romains de Seyssuel, entre Vienne et Lyon, sur les coteaux escarpés de schiste qui dominent le Rhône, nous élaborons des vins riches et complexes élevés en fûts de chêne.

Accords mets et vin : A déguster en toute convivialité entre 17 et 18° à l'apéritif autour d'une assiette de charcuterie lyonnaise et d'un écrasé d'olives noires ou sur des viandes braisées, tajines de boeuf, fromage.

Description brève du produit :

Encore une superbe syrah de Seyssuel dans notre sélection ! Nous avons craqué pour la "petite" cuvée du domaine autant que pour la "grande". Comme son nom l'indique, elle est friande et on en redemande !