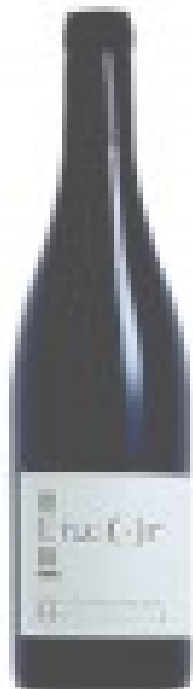


# Domaine Les Serines d'Or "EncOr" rouge 2017



**Prix du produit :**

**21,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Encor

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DES SERINES D'OR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Les Serines d'Or "EncOr" rouge 2017**

**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 (juste en face de la Côte-Rôtie) ! 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. Pour amateurs de jolies syrah un peu évoluées et assagies par le temps.