

LA SERINE



- **Cépage :** 100% Serine (Syrah)

- **Terroir :** Sables

- **Vignes :**

Ceps de 80 ans situés sur le lieu dit de Bois-Dauphins.

- **Production :** 600 à 800 bouteilles par millésime produit.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles avec un double tri.

Grappes éraflées et légèrement foulées.

Vinification en œuf béton.

Légers pigeage et remontage en début de fermentation alcoolique puis extraction douce pendant 28 jours environ.

- **Elevage :** 24 mois en cuve en céramique et barrique.

- **Dégustation :**

Cette cuvée La Serine, 100 % Syrah, se distingue par sa belle robe pourpre profonde. Le nez intense révèle des arômes de fruits noirs mûrs. En bouche, la matière se déploie avec puissance et longueur, tout en conservant un bel équilibre. Des notes de griotte et de violette, soulignées d'une touche de poivre, s'harmonisent avec des tanins amples et soyeux.

- **Garde :**

Fort potentiel de garde dû à sa puissante structure - 15 à 20 ans



Domaine Chante Cigale
7 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf du Pape
Tel : 04 90 83 70 57
info@chantecigale.com - www.chantecigale.com

