

# CHATEAUNEUF DU PAPE

## LA SERINE



### VIGNES

**Terroir unique, Sablonneux (lieu-dit: Bois Dauphin)**

**Cépages: Syrah 100 %**

**Âge du vignoble: 70 ans**

**Vendanges manuelles**



### CAVE

**Fermentation: Double tri (à la vigne et à la cave)**

**Infusion de 18 à 24 jours avec de légers pigeages et remontages**

**Elevage : Pièces Bourguignonnes 228 L, Chêne Français pendant 18 mois, grain extra fin**

**Dégustation: Nez de violette, mûres, et une pointe d'encre de chine. La bouche est onctueuse aux tanins veloutés, la finale est épicée et sur les fruits noirs.**

### VERRE

**Température de service : 16°C à 18°C**

**Mets : Pigeon à la truffe du ventoux**

**Garde: 15 ans**

