

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

