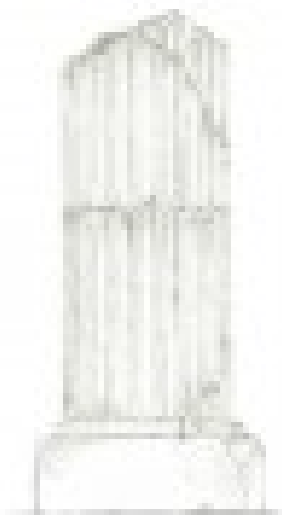
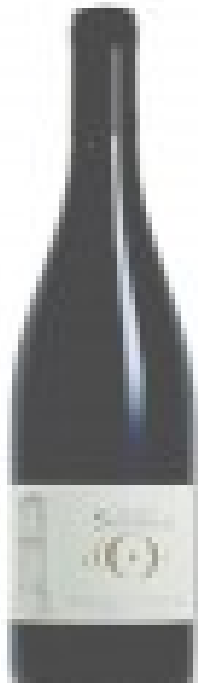


# Domaine Les Serines d'Or (syrah de Seyssuel) rouge 2016



Prix du produit :

**198,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

**Domaine Les Serines d'or rouge 2016**

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Appellation :** Vin de pays des collines rhodaniennes

**Vignes :** 100 % syrah, densément plantée : 9000 pieds par hectare, conduite en gobelet sur échaldas.

**Terre :** gneiss oillés exposés sud, sud-ouest ; microclimat du Rhône

**Rendement :** 18-20 hectolitres hectare

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

---

**Élevage** : 24-32 mois en barriques bourguignonnes de chêne français dont 40% de futs neufs en coordination avec le calendrier lunaire.

**Potentiel de garde** : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur des arômes secondaires jusqu'à 7 ans ou plus.

**Commentaire de dégustation** : Cuvée riche et complexe élevée en fûts de chêne, lancée dès notre première récolte. Elle se réfère à notre nom de domaine et à nos plantations de "Serines" sur les coteaux de schistes de Seyssuel, entre Vienne et Lyon, au coeur des antiques vignobles romains.

**Accords mets et vin** : A déguster avec une lenteur gourmande entre 17 et 18° autour d'une viande en sauce, d'un osso bucco de cerf, d'un civet de lapin, de gibiers, d'un tajine de mouton aux olives, d'un magret de canard.

#### **Description brève du produit :**

Après l'Ame Soeur d'Ogier, voici un autre grand vin de Seyssuel qui nous a émerveillés. Une "mini-cuvée" comparable de nombreux Côte-Rôtie. Un domaine en devenir qui va faire parler de lui. A découvrir impérativement !