



SERINE 2020

100% S...

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 12.5% vol.

Cousine de la Syrah, la petite Serine est bien connue des amateurs des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône septentrionale : Hermitage, Côte-Rôtie... C'est d'un de ces domaines mythiques que proviennent les ceps de cette sélection parcelle

La Serine se distingue par sa concentration et ses arômes épicés, mais elle offre également une fraîcheur remarquable, conférant ainsi aux vins une grande finesse. L'altitude élevée de la parcelle (240 m) et les sols marqués par des calcaires du Kimmeridgien créent un berceau idéal pour l'élaboration de cette cuvée exceptionnelle.

RECOLTE

À l'image des plus grands crus, les vendanges sont réalisées à la main et les raisins sont délicatement disposés dans des cagettes afin de limiter tout tassement, prévenir l'oxydation et permettre un transport rapide vers la cave. Dans le souci d'atteindre une qualité optimale, 20% de la récolte provient de grappes entières, mettant ainsi l'accent sur la maturité des raisins.

VINIFICATION

Les raisins sont encuvés en baies entières, sans être foulés, afin de préserver leur intégrité. De plus, 20% des baies sont conservées en grappes entières, ce qui confère aux vins des notes aromatiques florales plus prononcées, accentuant la sensation de fraîcheur et offrant une trame tannique délicate.

Des pigeages manuels réguliers et progressifs sont effectués pour obtenir un cœur de fermentation plus lent et plus doux. Les macérations durent en moyenne 3 semaines, permettant ainsi une extraction optimale des composés aromatiques et des tanins soyeux.

ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines en barriques pendant 12 mois, préservant ainsi les arômes de fruits rouges et de violette caractéristiques tout en apportant des tanins fins très élégants. Cette période d'élevage confère au vin une complexité supplémentaire et une intégration harmonieuse des notes aromatiques.

NOTES DE DEGUSTATION :

La Serine 2020 se présente avec une robe profonde et intense. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices délicates et de violette se dévoilent avec élégance. En bouche, le vin révèle une structure soyeuse, soutenue par des tanins fins et une acidité équilibrée. La concentration des saveurs est admirable, offrant une palette complexe où se mêlent les fruits rouges, les épices et des nuances florales persistantes. La finale est longue et harmonieuse, laissant une agréable sensation de fraîcheur en bouche.