

« Un rouge d'exception tout en dentelle »



**Couleur :** rouge

**Appellation :** IGP Coteaux de l'Ardèche

**Cépage :** Syrah, Grenache, Cinsault et un soupçon de Viognier

**Âge des vignes :** 40 ans

**Densité :** 4000 pieds/ha

**Rendement :** 30 hl/ha

**Nom de la parcelle :** Serre de Berty I et V et Serre de Brujas, tri baie par baie de la sélection des plus belles grappes de ces 2 parcelles

**Type de sol :** Serre de Berty I et V : parcelle en coteau, altitude de 117 m à 135 m sol >60% calcaire en décomposition + argile Montmorillonite Serre de Brujas - Syrah : parcelle en coteau, altitude de 121 m à 131 m, sol >40 % calcaire + argile Kaolinite

**Mode de culture :** culture biologique et biodynamique

**Vinification/ élevage :** sélection baie par baie ; tri des rafles et réintégration ; vinification en demi-muid ouvert ; fermentation avec levure indigène ; quelques léger pigeages ; cuvaison longue d'environ 40 jours ; élevage de 18 mois en fût bourguignon ; non collé et non filtré

**Température de dégustation :** entre 14 et 17°C

**Dégustation :** robe d'un pourpre foncé ; nez expressif, complexe et subtil de fruits noirs, réglisse et humus ; en bouche : puissance et élégance, tanins d'une extrême finesse, fraîcheur, finale longue et riche sur les arômes du nez. Un vin tout en dentelle !

**Plats conseillés :** plats en finesse (autruche, agneau), gibier (bécasse, chevreuil, lièvre)

**Garde :** 15 à 20 ans