



Brézème Vieille Serine

Très forte personnalité marquée à la fois par la typicité de Brézème et la puissance de la vieille serine, cette syrah ancestrale signature des grands vins du Rhône nord. L'acidité est marquée, elle donne au vin un potentiel de garde sur de longues années. Il gagne en souplesse, en raffinement et en complexité.

Terroir

Coteau de marnes calcaires du vignoble de Brézème, exposé plein sud.

Cépages

Syrah de plus de 70 ans dénommée localement « serine ».

Vinification et élevage

Macération grappes entières de 8 à 10 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves bois. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en foudre sur lies fines pendant 36 à 48 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration, sans adjonction de soufre selon les millésimes.

Appellation

Côtes du Rhône Brézème

