



St-Julien-en-St-Alban Vieille Serine

Vin profond, aimable, généreux et complexe au profil de syrah d'un grand classicisme. A découvrir maintenant et à redécouvrir dans 10 ans.

Terroir

Profil granitique classique du Rhône nord, sur la rive septentrionale de l'Ouvèze en Ardèche.

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

