

JEAN-MARC LAFONT

LES SERINES

COULEUR : Rouge

CEPAGE : Syrah

DEGRE : 13°

CLASSEMENT : IGP



TERROIR

NATURE DES SOLS : Cuvée issue de sols situés sur les coteaux de schistes et de granits à Lantignié.

EXPOSITION : Sud

AGE MOYEN DES VIGNES : 6 ans

RENDEMENTS MOYENS : 25 à 35 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle pendant 3 semaines, avec maîtrise des températures, égrappage et pigeage.

CUVAISON : 21 jours avec pigeage.

ELEVAGE : 12 mois en fûts de chêne.

PRESENTATION

LE VIN : Cette cuvée présente de beaux arômes de fruits rouges et noires, ainsi qu'une fine note minérale. La bouche, toute en finesse, est racée, élégante, complexe et se termine sur de belles notes épicées.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° à 18°

ACCORD METS / VINS : à déguster avec une côte de bœuf, un gigot d'agneau ou un risotto à la milanaise.

CONSERVATION : 10 ans