



## FICHE TECHNIQUE SERÀ 2012

- Couleur :** Rouge
- Cépages :** 50% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache
- Terroir :** Altitude 100m  
Terrain argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année (merlot, cabernet sauvignon et syrah), Sables de Durance et silex pour le grenache
- Culture :** Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse. Travail du sol intégral
- Vendanges :** Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 45 hl/ha (merlot, cabernet et syrah), 20 hl/ha (grenache)
- Vinification :** Cépage par cépage, sans levurage avec délestage en début de fermentation puis pigeages légers durant une à trois semaines en fonction des cépages.
- Elevage :** Six mois en cuve, un an en barriques de 5 à 10 ans puis à nouveau en cuve d'assemblage pour la syrah et le cabernet sauvignon, en cuve inox pour le merlot et le grenache
- Mise en bouteille :** sans collage ni filtration
- Dégustation :** Nez aux arômes de fruits noirs, kirché évoluant vers des notes truffés et sous bois.  
Bouche ample et généreuse avec une belle longueur, équilibrée  
A consommer à 15 ° après plusieurs heures de carafe sur de l'agneau à la provençale ou des plats typiques italiens à base de sauce tomate mijotée ainsi que sur des desserts au cacao...