



# DOMAINE du Serre des Vignes

AOC Grignan-les-Adhémar



## CUVEE "PURE QUINTESSENCE"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Rouge, millésime 2018, mise en bouteille au domaine.

### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid puis délestage et pigeage se succèdent pour extraire toute la richesse du raisin. Puis, rapidement à la fin de l'hiver, le vin est filtré et mis en bouteille.

### DEGUSTATION

Très belle couleur pourpre, très intense, à reflets violacés et brillants. Le nez est riche, intense, avec de belles notes de fruits noirs, de mûre, de myrtille, de cerise. La bouche est dense, concentrée, les tanins sont fins, on note un vin très fruité, charnu, d'une grande persistance aromatique en finale, sur des notes de fruits rouges frais.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin, par son côté digeste et original, peut se boire en apéritif, avec des viandes en sauce, du gibier. On peut l'associer aussi avec du chocolat.

### TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 17°C

### CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Nous conseillons de boire ce vin entre 2 et 3 ans.

### CONSERVATION

A garder au frais  
Température idéale : 14°C

### TERROIR

Epannage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

### CEPAGE

Syrah 100 %

### AGE DES VIGNES

4 à 30 ans

### CONDUITE

Cordon de Royat palissé

### VENDANGES

Vendanges mécaniques et manuelles

### DEGRE D'ALCOOL

14 %

### SUCRE RESIDUEL

Aucun

### SO2 TOTAL

Aucun

### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg