

ERIC TEXIER

DOMAINE DE PERGAUD BRÉZÈME (VIELLE SERINE)

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Éric Texier

Millésime 2013

Appellation Côte du Rhône AOC

Sols Marnes Calcaires

Altitude Des Vignes 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 100% Syrah de plus de 60 ans localement nommée « serine ».

Viticulture Biodynamique certifié

Palissage Cordon de royat

Pi/hect 7000pi/ha

HI/hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pas d'égrappage. Marc immergé. Pas de levurage. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.

Levures Indigènes

Élevage En foudre et demi-muids, sur lies fines pendant 18 à 24 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites < 20 gm/l Sans SO2 ajouté

Sucre < 1 g/l

Acidité 6 g/l (tartrique)

Couleur Rouge grenat brillant

Dégustation Cette syrah de climat froid donne des notes de feuilles de cassis et d'olives noires très intenses. L'équilibre est de type acide/tanins durant les premières années, allant s'arrondissant avec 5 à 10 ans de vieillissement.

Température De Service 15°C

BOIRES