

ERIC TEXIER

SAINT-JULIEN-EN-SAINT-ALBAN (VIEILLE SERINE)

Rhône , France



Disponibilité Saq à venir

Humain Éric Texier

Millésime 2013

Appellation Saint Julien en Saint Alban

Sols Pentas de leptynite (gneiss) sur un substrat de Marnes Calcaires

Altitude Des Vignes 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% Serine

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet à plat "Candelabre"

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pas d'égrappage, foulage léger. 10-12 jours de macération en chapeau immergé, sans extraction

Levures Indigènes

Élevage 6 mois sur lies fines en foudres, puis 18 mois en demi-muids. Pas de filtration ni de collage. Aucune utilisation de SO2 pendant les vinifications et les élevages

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites < 20 gm/l Sans SO2 ajouté

Sucre < 1 g/l

Acidité 5 g/l(tartrique)

Couleur Rouge cerise soutenu

Dégustation Nez de mûre et de cassis, de violette. La bouche est dense avec une superbe texture et un équilibre parfait : l'acidité écarte toute lourdeur. Très belle expression de la matière, très sèveuse et puissante.

Température De Service 15°C

BOIRES