BOIS D'ARLÈNE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIE PAR CERTIPAQ BIO – FR-BIO-09
AGRICULTURE FRANCE

Vin de France
Millésime : 2025
Cépages : 100% Serine

Teneur en Alcool : 14.5% vol
Nombre de cols : 2 000
Sucre résiduels : Moins de 1g/L

SERINE

Dans les vignes

Depuis 2013, nous gérons le domaine sous le label bio.
Pour nous, l'agriculture bio représente une véritable prise de conscience collective, visant à préserver la vie des sols sans utiliser de pesticides de synthèse ni de désherbants, car nous croyons en l'équilibre et la cohérence de ce système agronomique.
Situé sur les terrasses Est du plateau des Garrigues, le sol est composé d'argiles blanches, légèrement graveleuses. L'exposition protège les vignes du soleil brûlant de fin de journée, ce qui préserve une part non négligeable de la fraîcheur naturelle des grappes.
Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

Dans le chai

La vendange est éraflée puis mise en cuve béton. La fermentation alcoolique est faite sous levures indigènes, naturellement présentes sur les grappes. La macération va durer près d'un mois, rythmé par des délestages, piégeages et remontages. Ce vin n'a pas connu de bois pour conserver tous ses arômes de fruits frais.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : nous vous conseillons de l'ouvrir autour d'un repas entre amis, sur une belle pièce de viande, comme de l'onglet, ou un petit salé aux lentilles
Conseil de service : servir à 18 °C, ouvrir la bouteille au moment du repas.

Notre avis

La Sérine est une très ancienne sélection de la Syrah. Elle se distingue de la Syrah classique par certaines caractéristiques propres, notamment au niveau des grains et du feuillage.
Le millésime 2025 est un millésime solaire, marqué par une sécheresse importante qui a entraîné une baisse des rendements et, par conséquent, des volumes de production plus faibles.

