

IGP : Méditerranée

Millésime : 2023

Cépages : 100% Serine

Teneur en Alcool : 15% vol

Nombre de cols : 3 700

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

LE BERGER

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 des rognons.

Conseil de service : servir à 18 °C, ouvrir la bouteille au moment du repas.

Notre avis

La serine est une très vieille sélection de la Syrah. Il existe une nette distinction entre les grains, les feuilles et le cépage Syrah. 2023 se distingue par son ensoleillement, mais les vins parviennent malgré tout à préserver une belle fraîcheur.

