



C A V E
YVES CUILLERON



SAINT-JOSEPH LES SERINES

AOP : SAINT JOSEPH LES SERINES 2012

- **Origine** : sélections de vieilles vignes, issues de sélections massales, exposées Sud/Sud-Est et situées en coteaux et en terrasses. « Les Serines » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.
- **Terroirs** : granitiques, peu profonds.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaïsons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5% Alc./Vol.
- **Production** : env. 13 300 bouteilles.
- **Style** : Vin profond et complexe, mélange de fruits noirs intenses, d'épices, d'encre et quelques notes de torréfaction délicates. Bouche ample et veloutée, la pureté de ce vin donne une magnifique longueur minérale, tanins mûrs épicés.
- **Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.
- **Accord** : viande rouge, brochettes de magret de canard mariné au sésame, cuites au barbecue.