

Domaine:	ERIC TEXIER
Nom du vin:	Brézème "Vieille Serine"
Millésime:	2016
Appellation:	CDR
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Syrah
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Syrah de plus de 70 ans dénommée localement « Serine »
Sols:	Profil granitique classique du Rhône nord, sur la rive septentrionale de l'Ouvèze en Ardèche.
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Taille Guyot simple
Vinification:	Macération grappes entières de 8 à 10 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves bois. Pas d'utilisation de soufre avant la mise. Élevage en foudre sur lies fines pendant 36 à 48 mois. Mise en bouteilles sans collage ni filtration, sans adjonction de soufre selon les millésimes
Mon ressenti:	Je m'incline. Nous sommes en présence d'un vin de grande manufacture. Nez profond, épicé et complexe faisant ressortir le profil "Syrah". La bouche est ample, structurée sur des tanins commençant à se fondre. Vin d'un grand classicisme. À découvrir maintenant et à redécouvrir dans 10 ans
Accords:	Un gigot d'agneau sur du foin, une pièce de bœuf
Remarques:	

