

Domaine Les Sérines d'Or

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA

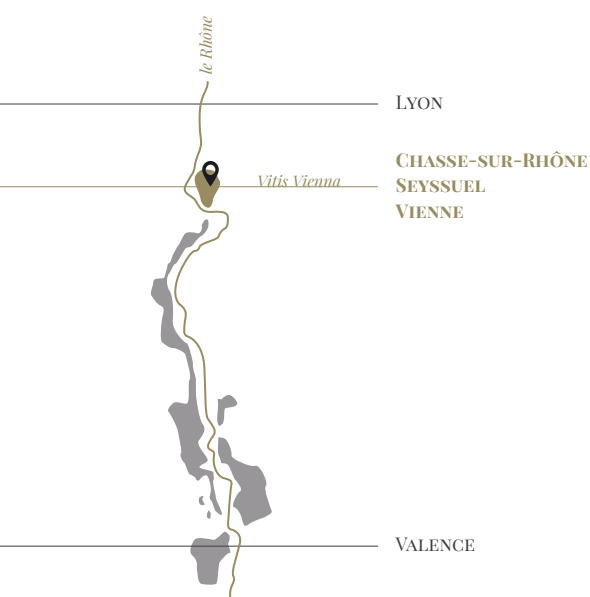


« Notre passion : faire naître chaque année
un nouveau vin, dans un terroir unique,
hérité de l'antiquité... »

C'est en l'an 2000 que le projet viticole a connu ses prémices avec l'opportunité de récupérer des terres de famille et de divers voisins. Jérôme, déjà producteur de fruits, voulait produire du raisin et le vendre à des vinificateurs, Damien a proposé

de poursuivre la démarche jusqu'à la transformation du raisin en vin. Naturellement, l'idée de l'élever et de le commercialiser en direct leur est venue tout de suite après en créant leur entreprise les Serines d'Or.

Leurs deux cuvées principales de Seyssuel sont des vins rouges : *EncOr* et *Serines d'Or*. Toutefois, de nouvelles cuvées émergent chaque année en blanc, rosé ou rouge, n'hésitez pas à venir les déguster au domaine...



9 45 CHEMIN DES TUILIÈRES
38200 SEYSSUEL

+33 (0)4 74 54 00 04
jeromeogier@voila.fr | damien.robelet@orange.fr
www.domainelesserinesdor.com

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL GROUPE

SUR RÉSERVATION

ENCOR

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel, schistes exposés sud sud-ouest avec microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

35 hL/ha (densité entre 4 500 et 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Egrappage 100 %, macération longue sous contrôle des températures en levures indigènes

Élevage

14 mois en barrique (chêne français)

Potentiel de garde

5/7 ans



vin rouge

SERINES D'OR

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Seyssuel, schistes exposés sud sud-ouest avec microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

19 hL/ha (densité de 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Egrappage 100 %, macération longue sous contrôle des températures en levures indigènes

Élevage

30 mois en barrique (chêne français)

Potentiel de garde

À boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur des arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus



vin rouge

JAD'OR

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Schistes exposés plein sud, microclimat du Rhône

Viticulture

Conduite raisonnée sans insecticide

Rendement

45 hL/ha (densité de 9 000 pieds/ha)

Vendanges

Vendange en vert, tri sélectif du raisin sur pied, ramassage en caisses de 10 kg

En cave

Vinification

Pressurage direct, débordage naturel au froid, fermentation en levures indigènes en fût ainsi que la malolactique

Élevage

10 mois en barriques chènes français sur lies fines avec un battonnage par mois

Potentiel de garde

Consommation jeune sur des arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans



vin blanc