



## ST PIERRE DE SERJAC SYRAH

### CÉPAGE

Syrah 100%

### APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

### SOL

Argilo-calcaire

La propriété du Château St-Pierre de Serjac s'élève sur un domaine de 80 hectares et jouit d'une vue panoramique imprenable sur les vignobles, les oliveraies et les bois environnants. Alchimie parfaite entre un lieu intimiste, une ambiance chic et décontractée. Château St Pierre de Serjac est l'authenticité même d'un domaine viticole en activité, avec le confort et le service d'un hôtel de luxe.

### TERROIR

Le domaine offre une grande diversité de situations pédoclimatiques, des sols argilo-calcaires sablonneux jusqu'aux argiles à galets acides.

Dans de tels sols, la réserve en eau est faible, garantissant un stress hydrique qui conduit à d'excellentes maturités.

### VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve après foulage et éraflage.

Les macérations longues avec pigeage et régulation des températures permettent d'extraire un maximum de fruits du raisin.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa belle robe rouge aux reflets bleutés, ce vin exprime des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de poivre.

La bouche présente une belle rondeur, les tanins sont fins et la finale évoque les épices et le poivre vert.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : viandes rouges, gigot d'agneau et les fromages affinés.

Température de service : 16-18°C

Garde : 2 ans



LA PEPINIERE DES CÉPAGES

**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870