



Serena

DURAS

AOC GAILLAC ROUGE

CÉPAGE : Duras

NATURE DU SOL : gravier limono-argileux ,
(alluvions des moyennes terrasses du Tarn)

CONDUITE DU VIGNOBLE : taille en Cordon
de Royat (taille courte) , enherbement naturel
sans travail du sol, aucun désherbant de prélevé,
chaulage modéré sans autre fumure, palissage de
4 fil dont 2 releveur, hauteur de feuillage de 2m
et espacement entre de rang de 2m50.

RENDEMENT HECTARES : 40 hl

VINIFICATION : cuvaison de 10 jours en cuve
horizontale, foulage et pigeage manuel (aux
pieds), contrôle des températures.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 18 °

DÉGUSTATION : couleur foncée, rubis, arôme
très épicé avec une dominante poivré, tanins
fondus et gras, vins chaleureux idéal avec des
plats cuisinés du sud-ouest ou de la méditerranée
tel cassoulet, ragoût, tajine etc.