

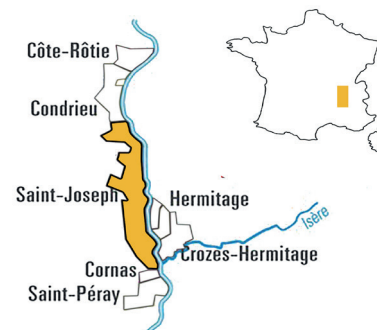
# Saint-Joseph LES SERINES

CAVE  
YVES CUILLERON

Depuis 1987  
3 générations  
90 hectares  
6 appellations



*Une cuvée reflétant le terroir et la tradition. Une sélection de vieilles vignes issues de sélections massales du cépage Serines, la souche originale et le nom local de la Syrah.*



Granitiques et peu profonds  
100 % Syrah



**Viticulture :** plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Pas d'insecticides pour respecter l'équilibre des sols et de la biodiversité, quelques traitements (en fonction de la météo et en cas de nécessité), apports d'engrais organiques. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



**Vinification :** vendanges et vinifications parcellaires. Les raisins sont vendangés et triés manuellement. A la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération en cuves ouvertes de 3 semaines avec contrôle des températures. Chapeaux de marc immergés, pigeages et remontages réguliers. Fermentation alcoolique (avec des levures indigènes) en cuves puis fermentation malolactique en barriques.

**Élevage :** 18 mois en barriques.



Nez de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage. Délicates notes boisées.



Servir à 16 /18 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (15 ans et plus).



Bouche sur la fraîcheur du granite. Sur la jeunesse, les tanins sont fermés mais donnent de l'ampleur au vin.



Viande rouge (côte de boeuf poêlé de pommes de terre).



Cave Yves Cuilleron - 58 RD 1086 - Lieu-dit Verlieu - 42410 Chavanay

Tel : 04 74 87 02 37 - Fax : 04 74 87 05 62

cave@cuilleron.com

www.cuilleron.com



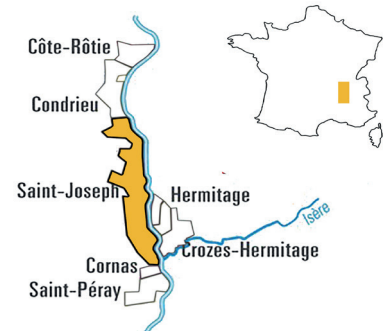
# Saint-Joseph LES SERINES

CAVE  
YVES CUILLERON

Since 1987  
3 generations  
90 hectares  
6 appellations



*Selection of old mass selection vines (i.e. grown from cuttings from the same vineyard), planted in south/southeast-facing hillside terraces. «Les Serines» is not a district; it refers to the local name for Syrah.*



Granitic, shallow.  
100 % Syrah



**Viticulture** : high-density planting (8,000-10,000 vines per hectares). Naturel cover cropping to avoid erosion. No insecticides with respect of soil and vine balance, few treatments (depending on weather and the necessary) and small amount of organic fertilizer. Vigour and yield control, leaf-thinning and green harvesting to promote grape ripening. Disbudding on the spring.



**Vinification** : plot harvest and vinification. The grapes are hand-picked; and then sorted, crushed and partial destemmed in the cellar. Fermented in open top, temperature-controlled vats for about 3 weeks, with regular cap-punching and pumping-over. Alcoholic fermentation in vats with native yeasts and malolactic fermentation in barrels.

**Maturing** : 18 months in barrels.



Deep and complex wine. Nose reveals dark fruits completed by spices (cloves) and subtly wooded.



Serve at 16 /18 ° C



Wine made for laying down. Best to wait 4-5 years, but it can also age 15 years or more.



Straight and distinct on the palate. The pureness and the complexity give a magnificent mineral length with spicy matured tannins.



Red meats (e.g. barbecued skewers of duck breast marinated with sesame seeds).

Cave Yves Cuilleron - 58 RD 1086 - Lieu-dit Verlieu - 42410 Chavanay

Tel : 04 74 87 02 37 - Fax : 04 74 87 05 62

cave@cuilleron.com

www.cuilleron.com

