



SERRE DE SUPION

AOC BEAUMES-DE-VENISE

65% Grenache, 35% Syrah ASSEMBLAGE	50 → 60 ANS ÂGE DES VIGNES	_____ MILLÉSIME
--	---	--------------------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

Vignoble en terrasses à 300 m d'altitude. Terres historiques de l'appellation BDV en altitude.

SOL

Terres jaunes du cœur du « Trias » (-230 M d'années), gypse et sel en surface, matériaux argileux en profondeur qui offrent humidité et fraîcheur.

ATMOSPHÈRE

Une vue impensable. Des vignes entourées de végétation aromatique (thym, immortelle, romarin...), qui influent sur l'aromatique du vin.

PARCOURS DES RAISINS

TRAVAIL

Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaïson d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

ÉLEVAGE

18 mois en vieux fûts de chêne de 450 litres.

NOTES



VIN BIOLOGIQUE

