



- **Origine** : Epinouze, Village dans le nord drome
- **Terroir** : Sol Sablo-limoneux de galets roulés
- **Cépages** : Serine

La serine est une très vieille sélection de syrah qui était cultivée entre le 18ème et 19ème siècle dans l'appellation Côte rôtie.

- **Age** : jeune vigne
- **Viticulture** : EN CONVERSION BIOLOGIQUE, sol travaillé favorisant une grande activité microbienne, traitement bio très modéré, effeuillage, vendange en vert pour une bonne maturation du raisin
- **Vendange** : manuel
- **Vinification** : Certifiés BIOLOGIQUE, cuvaison très traditionnelle en cuve béton avec remontage et pigeage journalier
 - Eraflage partiel
 - Durée de cuvaison de 15 à 20 jours
 - Pressurage avec vieux pressoir authentique à vis cage bois comme autrefois
- **Elevage** : 12 mois en futs anciens

DOMAINE LIONEL BRENIER

1851 Route de Lapeyrouse - 26210 EPINOUGE

07.81.74.42.38 domainelionelbrenier@orange.fr