



CHÂTEAUX SERVIÈS

A.O.P CORBIÈRES ROUGE



HISTORIQUE

Cette cuvée est historique des vignerons du cellier Joseph Delteil à Serviès-en-Val autour du château qui se situe au centre du Val de Dagne. La seigneurie fut tenue par plusieurs seigneurs, notamment par la famille De Calmès (propriétaire actuel). Le château date du XII^{ème} siècle.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Syrah 80% - Grenache 20%.
- **Terroir** : Marnes du haut et mi-versant sur des bancs de grès, griffées par l'érosion constituante du temps, ce terroir balayé par le vent du Nord frais et le vent marin impétueux donnent au genévrier et au cornouiller sanguin des allures ébouriffées. Les Syrah les plus vieilles atteignent 50 ans et sont particulièrement à leurs aises dans ce décor qui leur va à ravir, leur donnant une vraie puissance olfactive.
- **Mode de conduite** : Gobelet (Grenache) et Guyot (Syrah).
- **Rendement** : 40hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le château Serviès est vinifié à partir de Syrah soigneusement égrappées avant leur encuvage classique. La macération longue dure 3 semaines et permet une extraction complète des arômes et des couleurs. Vin vieilli en cuve puis en bouteille pendant 1an.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe grenat, brillante. Le nez est puissant et complexe, révélant d'abord des effluves de violettes suivies de notes grillées et réglissées, puis des arômes de fruits rouges. La bouche ronde est charpentée et longue.
- **Tenue et conservation** : 7 à 10 ans.
- **Gastronomie** : Plats régionaux, plats en sauce.
- **Service** : Carafer 2h avant de servir à 18°C.

