

Domaine Sérol Côte Roannaise "Eclat de granite" rouge 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2017

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Eclat de granite

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

La "petite cuvée fruitée" d'un domaine qui monte dans une appellation quasi inconnue... des gamays d'altitude "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous ;-) Ah! cette finale légèrement poivrée !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Eclat de granite" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Les rouges sont*

irrésistiblement gourmands; parmi eux, l'Eclat de Granite 2017 est extrêmement juteux et franc du collier.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018): 14,5/20. *Des 2017 gourmands. Bouche juteuse avec un joli soyeux de texture. Apogée : 2018-2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Gamay Saint-Romain

Gamay : Cépage de raisins noir à jus blanc, il tire son nom du hameau de Gamay sur la commune de Saint-Aubin, sur la côte de Beaune. Peu répandu dans le monde, ce cépage est planté sur 33 000 ha seulement dont 30 000 ha en France, principalement dans le Beaujolais et le Val de Loire.

Gamay Saint Romain : C'est une variante du gamay que l'on retrouve seulement en Côte Roannaise.

Vignoble

Haute densité de plantation (8 500 pieds/ha) sur granite. Les sols sont travaillés mécaniquement et la vigne est nourrie par restitution de sarments ainsi que par l'apport de matière organique et de chaux. De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage...

Vinification

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve ciment avec maîtrise des températures.

Éraflage de 40%.

9/12 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Élevage de 6 mois en cuve ciment avec soutirage.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Dégustation

Rouge grenat intense

Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicée.

Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin.

Service

Température : 14 à 16°C

Conservation : 3-4 ans

Accompagnement : Entrées, Viandes, Fromage
