

Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2018



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2018

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Perdrizière

RVF: 93/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

Coup de cœur et 93/100 RVF. La grande cuvée de prestige et de garde de ce domaine qui monte... des gamays saint romain "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous pour leur carte des vins ! **Coup de cœur guide Hachette 2020.**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 93/100. *Vin de haute volée qui allie complexité, finesse et structure.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *La variété gamay saint romain séduit par son fruit et ses notes de poivre. Perdrizière affiche un cœur de bouche plein. La partie vendange entière étire la bouche et le fruit reste bien croquant. une association maîtrisée sans excès de puissance, avec une langue de boeuf.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 17/20. *Stéphane et Carine Sérol ont fait du Centre Loire, sur les flancs du Massif central, une destination pour oenophile averti. Sur un sol de sable et de granite, les gamay-saint-romain travaillés en biodynamie depuis trois ans apportent au rouge un profil particulier. On sent déjà la progression des densités d'une matière capable de faire des vins d'une précision parfaite. Les meilleures cuvées issues du parcellaire sont affinées en cuve bois tronconiques. La matière sensuelle de Perdrizière 2018, parcelle de trente ans plantée en haute densité, dessine un profil suave au poivré pertinent. Sa profondeur est rythmée par son sol et le croquant du raisin. 8000 bouteilles / an.*

Guide Hachette des vins 2020 : 2*/3 (Vin remarquable). **Coup de cœur.** *Vinifié avec 50 % de grappes entières, ce gamay élevé dix mois en foudre présente une belle robe rouge à reflets violacés. Le nez, intense et complexe, mêle fruits rouges, notes florales et épices (vanille, thym, clou de girofle). Il annonce une bouche à la fois riche et fraîche, soulignée par des tanins fins et conclue par une belle finale.*

La Revue du Vin de France (mai 2020) : "l'accord minute d'Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000 : la langue de boeuf ou de veau à la sauce piquante, un plat canaille relevé par le gamay : *Sur cette recette, les vins les plus adéquats doivent être juteux, dotés d'un fruit gourmand et d'une belle acidité en bouche. De préférence pas trop puissants en alcool et plutôt jeunes, avec une trame rafraîchissante.* Sur ce type de plat, j'ai un penchant pour le gamay, avec une belle expression de Côte Roannaise : la cuvée Perdrizière 2018 de Stéphane Sérol. La variété de gamay-saint-romain séduit par son fruit scintillant et ses notes de poivre au moulin. L'altitude du vignoble confère souvent à cette appellation une belle adéquation entre maturité et fraîcheur en bouche ; ce sont des vins sapides. La cuvée Perdrizières affiche un cœur de bouche plein. La partie vendange entière étire la bouche et le fruit reste toujours bien croquant. C'est une association maîtrisée sans excès de puissance, qui respecte bien la chair de la langue."

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

1,5 ha de vignes plantées en haute densité (8 500 pieds/ha) sur un sol profond de gorrhe. 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 tronconique en bois avec maîtrise des températures.

Eraflage de 60 %

14 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes, exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Elevage de 11 mois en cuve tronconique en bois.

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

Dégustation

Robe rouge grenat intense.

Nez expressif de fruits rouges et d'épices et bouche pleine, relancée par les épices

Service

Température : 16°C

Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : viandes en sauces, plats épicés