

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2016 JEROBOAM



Prix du produit :

100,00 €

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Stéphane SEROL  
Millésime: 2016  
Appellation: Côte Roannaise  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 300 cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Perdrizière  
RVF: 16/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: gamay

## Description brève du produit :

**16/20 et coup de cœur RVF.** La grande cuvée de prestige et de garde de ce domaine qui monte... des gamays "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous pour leur carte des vins !

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE SEROL

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : **coup de cœur**, 16/20. Encore

réserve, ce gamay saint-romain est contenu par la force des sols de granits et de maganèse qui l'ont vu naître. La concentration de ce très beau vin est incroyable ; les nuances florales se dévoileront avec le temps.

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. Apogée : 2018-2022.

### **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