

Domaine Sérol "Oudan - de Butte en Blanc" (viognier) blanc sec 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2019

Appellation: IGP Urfé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oudan - de Butte en Blanc

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

15/20 B+D. Pour leur première cuvée en blanc, les Sérol ont choisi le cépage viognier, qui s'adapte parfaitement à leur terroir granitique. Superbe résultat ! Un vin aux arômes de fleurs blanches, d'abricot et d'ananas, à la bouche fraîche avec une longue finale d'agrumes.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Sérol "Oudan - de Butte en Blanc" (viognier sur granite) blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 87/100. *L'exubérance du viognier se traduit avec générosité dans ce vin, prêt à être dégusté.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15/20. *Expressif avec ses saveurs de violette et*

de poivre, ce viognier caresse le palais dans le sens de la tension avec en plus de jolis amers en finale.

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir :

Parcelle plantée sur un sol granitique.

1,5 ha de vignes de 20 ans.

Altitude entre 400 et 450 mètres.

Exposition Sud.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Haute densité : 8 500 pieds / ha.

Culture :

Vignes conduites en biodynamie.

Vendanges manuelles.

Vinification :

Pressurage direct.

Vinification en fût de 500 l.

Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Pas de fermentation malo-lactique.

Élevage sur lies de plus de 6 mois en fût.

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

Cépage : Viognier

Alcool : 12,5% / vol.

Certification : Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Accord : Apéritifs, fromage de chèvre

Température de service : 12 °C

Garde : 2-3 ans