Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2019

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Stéphane SEROL
Millésime: 2019
Appellation: Côte Roannaise
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Chez Muron
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

92/100 RVF. Une partie de la cuvée parcellaire "Millerand", mais vinifiée et élevée en amphore, donc avec moins de mâche, et plus d'amplitude et de largeur que la cuvée "classique". A ouvrir et décanter la veille si possible !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **92/100.** *Derrière une forte réduction, Muron montre une belle constitution épurée, avec une allonge franchement fruité. Laissez-le tranquille encore un an.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : **94/100**. *The 2019 Côte Roannaise Chez Muron is clear, fresh, elegant and deep yet still reductive on the pure nose that shows some ripe banana, horse leather and date aromas as well as seamless fruit. On the palate, this is a round, smooth, fresh and elegant Gamay with very fine tannins, a crystalline structure and perfectly ripe and mouth-filling fruit. Tasted in February 2021.* ***Drink date 2024-2034.***

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignoble
Les sols sont travaillés mécaniquement et nourris par l'apport de fumier et de chaux.
De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage,
relevage, effeuillage ...

Vinification
Vendange manuelle au cœur de la parcelle « Chez Muron »
Vinification en amphore
Éraflage de 100%.
Une quinzaine de jours de fermentation lente grâce aux levures indigènes puis macération de 6 mois
Pressurage manuel.
Elevage de 6 mois en amphore sans soufre.
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

Dégusté une fois par jour après avoir ouvert la bouteille, le vin était de mieux en mieux pendant deux à trois jours ! Ne pas hésiter à ouvrir la bouteille la veille de la dégustation.

Accord : Viandes en sauces
Température de service : 16 °C
Garde 5-6 ans