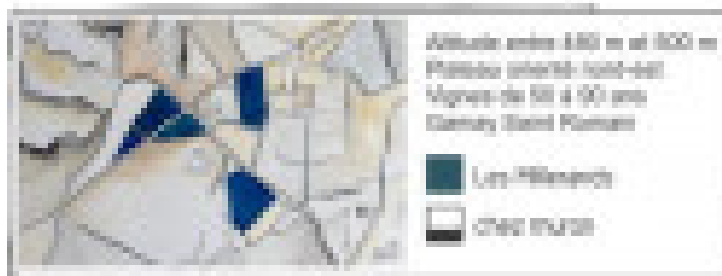


# Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

**100,50 €**



**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

Cépage dominant: gamay saint romain

**Description brève du produit :**

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 CUVÉES 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.*

## **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