Domaine Sérol Côte Roannaise "Les Blondins" rouge 2022

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Stéphane SEROL
Millésime: 2022
Appellation: Côte Roannaise
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Blondins
RVF: 89/100
Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

La cuvée issue du vignoble des *Blondins*, en copropriété avec la famille Troisgros. Elle ne revendique pas d'être la meilleure du domaine, en revanche elle figure fièrement à la carte du restaurant familial roannais, l'institution gastronomique locale notée 3* Michelin ! A déguster sur la jeunesse autour de 17 °C.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Sérol Côte Roannaise "Les Blondins" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **89/100**. *En retrait, Les Blondins propose des senteurs de fruits des bois et de sureau.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.

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.

Terroir
Parcelle plantée sur un cirque granitique.
1,89 ha de vignes de plus de 20 ans.
Altitude entre 420 et 460 mètres.
Exposition Sud-Est.

Mode de culture
Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles.

Vinification
Vendange triée au chai sur table vibrante.
30% grappes entières.
Bas de parcelle (30%): 10 à 12 jours de fermentation
alcoolique puis élevage de 6 à 9 mois en cuve ciment.
Haut de parcelle (70%): 15 jours de fermentation lente en cuve bois puis élevage de 6 à 9 mois dans le même contenant.
Assemblage en masse.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Service
Température : 14 à 15°C
Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : Charcuteries, viandes blanches.