

Champs Libres de Sérol VdF "pourquoi faire sans blanc" (chenin) blanc sec 2023



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: pourquoi faire sans blanc

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Nous avons adoré ces 2023 et sélectionnés pour la première fois. C'est une cuvée 100% chenin créée en 2021 suite aux pertes catastrophiques dues au gel. Devant le succès rencontré, elle fait désormais partie intégrante de la gamme permanente proposée par Stéphane Sérol, même si elle est intitulée "Sérol Champs Libres", c'est-à-dire provenant d'achats de raisins bios amis et non des propres vignes du domaine familial.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Champs Libres de Sérol VdF "pourquoi faire sans blanc" (chenin) blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine

Mode de culture :

Ces raisins sont issus d'une vendange de Chenin sur des terroirs d'altitude. Vignes conduites en agriculture biologique.

Vinification :

Vinification au Domaine Sérol.

Pressurage direct.

Vinification en fûts de 500 l, foudres et cuves béton.

Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Elevage sur lies fines de 6 mois.

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

Cépage : Chenin

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

Accord : Apéritifs, poissons

Température de service : 14 °C

Garde : 2-3 ans

Teneur en alcool : 12,5% vol.