

# Domaine Sérol "Oudan - de Butte en Blanc" (viognier) blanc sec 2024



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2024

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

Cépage dominant: viognier

## Description brève du produit :

Pour leur première cuvée en blanc en 2019, les Sérol ont choisi le cépage viognier, qui s'adapte parfaitement à leur terroir granitique. Superbe résultat, superbe succès commercial et rupture de stock à chaque nouveau millésime. En effet, cette cuvée s'est encore plus affinée et est devenue une référence en matière de blancs dans ces terres volcaniques roannaises. Stéphane Sérol est la bonne étoile de cette région... à suivre aveuglément !

## 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 2024

## 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

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

**Accord :** Apéritifs, fromage de chèvre

**Température de service :** 12 °C

**Garde :** 2-3 ans