

Domaine Sérol "Champtoisé" (chenin) blanc sec 2024

domaine
SÉROL



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: Champtoisé

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Les premiers chenins du domaine. Nous avons, comme toujours chez Stéphane Sérol, été impressionnés. Il ne se lance jamais au hasard et ses nouvelles cuvées sont toujours parfaitement réfléchies... et réalisées ! A découvrir sans attendre, car les quantités sont limitées.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Sérol "Champtoisé" (chenin) blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir :

Parcelle plantée sur un sol granitique.
1,9 ha de jeunes vignes.
Altitude entre 380 et 415 mètres.

Culture :

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

Vinification :

Pressurage direct.
Vinification en fût de 500 l.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage sur lies de plus de 6 mois en fût.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage : Chenin

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

Accord : Poulet à la crème, Poisson en sauce

Température de service : 14 °C

Garde : 2-5 ans