

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Eclat de granite" rouge 2024 (3 bouteilles étiquettes abimées)

Prix du produit :

**36,98 €**



#### caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Stéphane SEROL  
Millésime: 2024  
Appellation: Côte Roannaise  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Eclat de granite  
Cépage dominant: gamay saint romain

#### Description brève du produit :

La "petite cuvée fruitée" d'un domaine BIO qui monte dans une appellation quasi inconnue... des gamays d'altitude "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous ;-) Ah ! Ce fruit gouleyant et cette finale légèrement poivrée !

#### Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

**Domaine Sérol "Eclat de granite" rouge 2024 (3 bouteilles étiquettes abimées)**

#### Fiche technique rédigée par le domaine :

**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.

### **Vignoble**

Haute densité de plantation (8 500 pieds/ha) sur granite. Les sols sont travaillés mécaniquement et la vigne est nourrie par restitution de sarments ainsi que par l'apport de matière organique et de chaux. De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage... le tout certifié bio.

### **Vinification**

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve ciment avec maîtrise des températures.

25% grappes entières.

15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.

Élevage de 6 à 10 mois en cuve ciment avec soutirage.

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

### **Dégustation**

Rouge grenat intense

Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicee.

Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin.

### **Service**

Température : 14 à 16°C

Conservation : 3-4 ans

Accompagnement : Entrées, Viandes, Fromage