

Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2018

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Perdrizière

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: gamay saint romain

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2018 MAGNUM

Guide Hachette des vins 2020 : 2*/3 (Vin remarquable). **Coup de coeur.** *Vinifié avec 50 % de grappes entières, ce gamay élevé dix mois en foudre présente une belle robe rouge à reflets violacés. Le nez, intense et complexe, mêle fruits rouges, notes florales et épices (vanille, thym, clou de girofle). Il annonce une bouche à la fois riche et fraîche, soulignée par des tanins fins et conclue par une belle finale.*

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

1.5 ha de vignes plantées en haute densité (8 500 pieds/ha) sur un sol profond de gorrhe. 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...

Vinification

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve tronconique en bois avec maîtrise des températures.

Eraflage de 60 %

14 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes, exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Elevage de 11 mois en cuve tronconique en bois.

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

Dégustation

Robe rouge grenat intense.

Nez expressif de fruits rouges et d'épices et bouche pleine, relancée par les épices

Service

Température : 16°C

Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : viandes en sauces, plats épicés

Description brève du produit :

La grande cuvée de prestige et de garde de ce domaine qui monte... des gamays saint romain "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous pour leur carte des vins ! **Coup de coeur guide Hachette 2020.**