

Domaine Sérol "Oudan - de Butte en Blanc" (viognier) blanc sec 2020



Prix du produit :

99,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2020

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 du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Sérol "Oudan - de Butte en Blanc" (viognier sur granite) blanc sec 2020

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

Description brève du produit :

Pour leur première cuvée en blanc, les Sérol ont choisi le cépage viognier, qui s'adapte parfaitement à leur terroir granitique. Superbe résultat ! Un vin aux arômes de fleurs blanches, d'abricot et d'ananas, à la bouche fraîche avec une longue finale d'agrumes.