

Domaine Sérol "Champtoisé" (chenin) blanc sec 2020



Prix du produit :

114,00 €

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: Champtoisé

RVF: 90/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Sérol "Champtoisé" (chenin)
blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **90/100**. *D'un bel éclat, Champtoisé est un chenin sur granite, mené avec minutie, mais enrobé par un élevage encore un peu trop démonstratif.*

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

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.