

ECLAT DE GRANITE 2019 ROUGE

DOMAINE SÉROL



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Ce rouge représente bien le gamay, fruité, souple, puissant, doté de tanins soyeux.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner les entrées froides, les viandes et fromages. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Domaine Sérol
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2019
Degrès : 12,5 %
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes Roannaise

Dégustation

Robe : Grenat intense
Nez : Sur les fruits noirs, rouges, notes minérales et épicées
Bouche : Tanins soyeux qui donnent souplesse et puissance
Finale : Longue
Garde : 3 à 4 ans
Température de service : 14° à 16°

Caractéristiques

Terroir : Mélange de granit et de porphyre
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Manuelles
Vinification : En cuve ciment avec maîtrise des températures, éraflage de 40%, 9 à 12 jours de fermentation, macération grâce aux levures indigènes
Elevage : 6 mois en cuve ciment avec soutirage

HISTOIRE DU DOMAINE

Propriété familiale depuis le XVII^{ème} siècle, le domaine s'est transmis de père en fils depuis 5 générations, et chacun a apporté sa pierre en s'adaptant à son époque. Aujourd'hui cette belle histoire de famille continue. Robert SEROL avait repris l'exploitation familiale de polyculture en 1964, avec 2 ha de vignes à un moment où le vignoble était en perdition. Persévérant et passionné, il a tout de même choisi la viticulture. Accompagné de son épouse Marie-Thérèse, ils ont fait grandir le domaine et ont obtenu le classement AOC de la Côte Roannaise. Stéphane SEROL a repris le flambeau en 2000. Respectueux de son terroir et amoureux du vin, il a agrandi le domaine, élargi la gamme de rouges, plante du Viognier et propose de nouveaux rosés. Après avoir modernisé l'exploitation, avec Carine, sa compagne, ils mettent l'accent sur l'environnement et la sélection des terroirs. Aujourd'hui les 27 hectares de vignes en conversion Agriculture Biologique, produisent des rouges et rosés qui révèlent tous une personnalité différente du Gamay. Depuis 2010, un blanc à partir de Viognier, complète la gamme.



Plaisirs du vin
Saint-Jean-de-Luz