

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CÔTE ROANNAISE

ÉCLAT DE GRANITE SÉROL

AOP Côte-Roannaise



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 3 - 4 ans

Terroir :

Assemblage de parcelles en coteaux granitiques.

Cépage : 100% Gamay Saint-Romain

Vinification : Récolte manuelle en caisse. Vendange triée au chai sur table vibrante. Vinification en cuve ciment. 25 % grappes entières. 15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.

Élevage :

6 à 10 mois en cuve ciment avec soutirage.

ACCORDS



APÉRITIF

Délicieux sur un joli plateau de charcuterie.



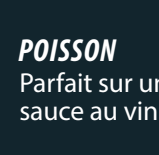
VEGGIE

Superbe sur un tofu grillé aux cèpes.



VIANDE

Sublimera un rôti de veau braisé aux agrumes.



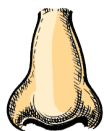
POISSON

Parfait sur un cabillaud sauce au vin rouge.

Notes de Dégustation



Robe rouge grenat clair.



Très légèrement chocolaté, éclatant de fruits rouges bien frais.



Très belle fraîcheur, finale salivante. Une petite merveille d'équilibre.



Domaine familial, cultivé en biodynamie, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire. **Stéphane Sérol** a repris le domaine en 1996. Avec son épouse **Carine**, ils ont défriché et replanté pour remettre en vigne les plus beaux coteaux sur ces terroirs granitiques d'altitude, situés entre 400 et 500 m.

Ils ont naturellement choisi de planter le cépage historique : le Gamay Saint-Romain. Jusqu'à 15 personnes travaillent en saison dans les vignes.

Sur des sols granitiques, les 32 ha de Gamay et les 2 ha de Viognier sont plantés en haute densité, entre 8000 et 10 000 pied/ha.

Une parcelle de 2 ha de Chenin, plantée en 2018, offre un nouveau blanc.

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.

Les vendanges sont manuelles.

Au chai, une extrême rigueur permet des vinifications les plus naturelles possibles.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie.

Sérol 
domaine

Renaissance

SÉROL



Caves Maillol –

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération