

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature

2021 est le millésime le plus compliqué de notre vie de vigneron. Suite au gel d'avril, les pertes sur l'ensemble du domaine étaient catastrophiques. Nous avons donc pris la décision de chercher des raisins certifiés en agriculture biologique, en nous appuyant sur des amis vignerons. En complément de nos cuvées habituelles, plusieurs cuvées de 2021 en Vin de France et certifiées AB ont vu le jour.



CÔTE ROANNAISE

POURQUOI FAIRE SANS BLANC

SÉROL *Vin de France*



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Sol granitique.

Cépages : 100% Chenin

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage direct. Vinification en fûts de 500L, foudres et cuves béton. Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Élevage : 6 mois en fût et sur lies fines.

ACCORDS



APÉRO

À déguster sur un houmous au cumin et citron, en bonne compagnie.

SNACKÉ

Parfait sur un tataki de thon au sésame et sauce soja.



CABRI

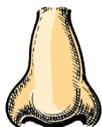
Idéal sur un chèvre frais et pâte de coing maison.



Notes de Dégustation



Robe
jaune
brillant.



Fin. Sur des arômes de
fleurs blanches.



Fraîche, souplesse et
évolution grasse. Finale
sur des beaux amers.



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.

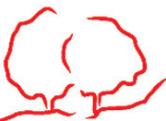
Une parcelle de 2 ha de Chenin, plantée en 2018, offre un nouveau blanc.

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

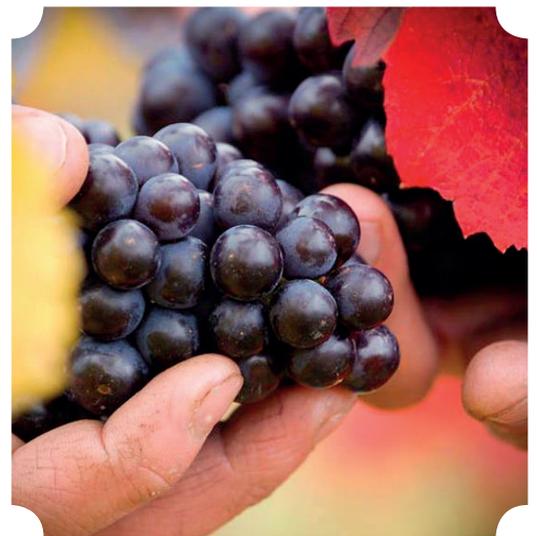
Les vendanges sont manuelles.

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

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie.

Sérol 
domaine *Renaison*

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