

Caves  
Maillol  
Perpignan



PET  
NAT  
Vin Nature



CÔTE ROANNAISE

# TURBULLENT SÉROL



SERVIR } à 8°C

## **Terroir :**

Parcelles sur sable et jeunes vignes.

**Cépage :** 100% Gamay Saint-Romain

**Vinification :** Élaboration selon la méthode ancestrale. Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température grâce aux levures indigènes en cuve jusqu'à 7% vol.

Mise en bouteille pour la seconde fermentation jusqu'à atteindre un peu plus de 8% vol et 5 bars de pression.

Bouteilles dégorgées pour éliminer les dépôts.

## ACCORDS



### **PLANXA**

À déguster entre copains !

### **FROMAGE**

Idéal sur des chèvres frais et pâte de coing.



### **DESSERT**

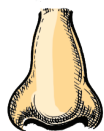
Superbe sur une tarte aux framboises, une salade de fruits rouges...



## Notes de Dégustation



Robe rose tendre, la bulle est très fine.



Notes de cerise, fraise des bois et framboise.



Fruitée, fruits rouges, très belle fraîcheur. Gourmande et élégante.

**D**omaine 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  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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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