

Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2019



Prix du produit :

21,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2019

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Perdrizière

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **93/100**. *Toujours plus contenu et réservé, ce gamay saint-romain révèle toutefois une race profonde et une austérité cendrée remarquable. Un rouge identitaire de son terroir granitique pour lequel il ne faudra pas se presser.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 91/100. *Sérol's 2019 Côte Roannaise Perdrizière is from 30-year-old Gamay St-Romain grapes planted at 380 to 415 meters in altitude on an east-facing slope on granite soils. Vinified for 11 months in 60-hectoliter wooden tanks with 50% whole clusters, this is a pure yet intense, fresh and aromatic red with perfectly ripe black*

berry and dried meat aromas as well as a hint of iodine. Tight, fresh yet silky and elegant, with lingering purity and a fine mix of tannins and acidity, this is a delicate and refreshing Gamay with many serious white wine features. 13% alcohol. Tasted in February 2021. Drink date 2022-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% gamay saint romain

Gamay : Cépage de raisins noir à jus blanc, il tire son nom du hameau de Gamay sur la commune de Saint-Aubin, sur la côte de Beaune. Peu répandu dans le monde, ce cépage est planté sur 33 000 ha seulement dont 30 000 ha en France, principalement dans le Beaujolais et le Val de Loire.

Gamay Saint Romain : C'est une variante du gamay que l'on retrouve seulement en Côte Roannaise.

Vignoble

1,5 ha de vignes plantées en haute densité (8 500 pieds/ha) sur un sol profond de gorrhe. Les sols sont travaillés mécaniquement et la vigne est nourrie par restitution de sarments ainsi que par l'apport de matière organique et de chaux. De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage...

Vinification

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve tronconique en bois avec maîtrise des températures.

Eraflage de 60 %

14 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes, exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Elevage de 11 mois en cuve tronconique en bois.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Dégustation

Robe rouge grenat intense.

Nez expressif de fruits rouges et d'épices et bouche pleine, relancée par les épices

Service

Température : 16°C

Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : viandes en sauces, plats épicés

Description brève du produit :

93/100 RVF. La grande cuvée de prestige et de garde de ce domaine qui monte... des gamays

saint romain "haute couture" que les frères Troisgros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous pour leur carte des vins !