

---

## DOMAINE SÉROL

---



### Accords mets et vins

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

### Détails

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

### 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

### 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°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Propriété familiale depuis le XVII<sup>e</sup> 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, élargit 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.

