

TURBULENT ROSÉ

DOMAINE SÉROL



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Rosé pétillant naturel, belle finesse des bulles, vif et rond avec un bel équilibre.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Ce vin pétillant est très agréable à déguster avec des dessert, qu'il soit fruité ou sucré, même s'il se suffit à lui même en apéritif.

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 9 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Sérol

Couleur : Rosé

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Côtes Roannaise

Cépages : Gamay

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% Gamay

Vendange : Manuelles

Vinification : Méthode ancestrale, pressurage direct et jus débourbés à froid, fermentation alcoolique à basse température sans ajout de sucre, bouteilles dégorgées pour éliminer plus de dépôt

Dégustation

Robe : Rose vif

Nez : Sur la poire et la framboise

Bouche : Expression aromatique du Gamay

Garde : 2 ans

Température de service : 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Propriété familiale depuis le XVII^e 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.

