

COTE ROANNAISE

« CHEZ MURON » 2023

Domaine Sérol



Situation : Petit poucet des appellations du Val de Loire, les Côtes Roannaises sont élevées au rang d'AOC en 1994. Cette appellation confidentielle d'environ 160 hectares est située aux portes méridionales de la Loire et flirte avec son grand voisin le vignoble du Beaujolais. Elle s'accroche au contrefort de Roanne, patrie des très célèbres « Frères Troisgros ».

Propriété familiale depuis le 18ème siècle, le domaine Serol 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 : Stéphane Serol et sa femme Carine ont repris le flambeau en 2000. Respectueux de son terroir et amoureux du vin, ils mettent l'accent sur l'environnement et la sélection des terroirs en agriculture biologique.

Encépagement : 100% Gamay Saint-Romain, vignes de 90 ans.

Terroir : Plateau granitique, altitude de 480 - 500 mètres

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 - 2030

Observations : Une robe sur un rouge grenat avec des reflets violacés. L'aromatique du nez est prononcée sur les fruits mûrs et fruits noirs confits. La bouche, elle, est chaleureuse et élégante, déployant une matière fine et aérienne avec des tanins suaves.

Quelques accords gourmands : Pièce de bœuf, Gibier à plumes, Sélection de fromages affinés (Pont l'Evêque, Livarot...)

