

COTE ROANNAISE 2023

« ECLAT DE GRANITE »

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

Terroir : Granits et basaltes, vigne de 50 ans d'âge moyen.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Ce vin dévoile un nez de belle expression aromatique, remplie d'effluves florales (violette), de fruits noirs (cassis) et rouges (fraise) fraîchement cueillis. Renforcé par un registre légèrement fumé et épicé (poivre), la bouche révèle une texture ronde et friande. Elle évolue avec fraîcheur sur des saveurs de baies, de raisin d'une grande pureté, associés à des notes poivrées.

Ce « vin de copains » saura combler ceux qui désirent découvrir ce vignoble méconnu.

Quelques accords gourmands : Apéritif, Charcuteries, Rognon de Veau aux Mousserons, Pot au feu en vinaigrette...

