

COTE ROANNAISE 2023

« MILLERANDS »

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 Sérol 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 Sérol 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 : sol de sable sur granit.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Issue d'une sélection de raisins à petits grains, qualifiés de millerandés, cette cuvée se pare d'une robe rouge grenat aux reflets violines. L'olfactif possède une expression explosive et complexe, dominé par des arômes de petits fruits rouges et de griotte caractéristique de cette variété de Gamay. Les effluves empyreumatiques, les notes de vanille et d'épices (poivre gris, clou de girofle) ponctuent l'ensemble avec élégance. La bouche se révèle ample, croquante et harmonieuse. La fraîcheur des petits fruits rouges acidulés et le relief conféré par les touches d'épices et de graphite rythment l'ensemble avec brio.

Quelques accords gourmands : charcuteries, filet mignon rôtie aux agrumes, saucisson brioché...

