

IGP D'URFE

« DE BUTTE EN BLANC » 2024

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.

Encépagement : 100% Viognier

Terroir : Parcelle granitique exposée plein sud.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Ce vin blanc, d'une belle couleur or pâle, développe un nez très aromatique à la fois fruité, floral et épicé. D'expressive notes de pêche, de litchi, de violette et épices douces se dévoilent généreusement. La bouche est gourmande en attaque puis devient fraîche et croquante. Au niveau aromatique on retrouve les mêmes nuances fruitées et florales qu'au nez. Une expression originale et « Nordiste » de ce cépage souvent connoté méditerranéen.



Quelques accords : Truite sauvage aux agrumes, Poulet à la citronnelle et au beurre de coco, Risotto aux asperges, Fromage de chèvre frais...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com