

Cabocharard 2021



Rosé sec – Gamay – Vin de France



Contexte 2021 est le millésime le plus compliqué de notre vie de vigneron. Suite au gel d'avril, les pertes sur l'ensemble du domaine étaient catastrophiques.

Nous avons donc pris la décision de chercher des raisins certifiés en agriculture biologique, en nous appuyant sur des amis vignerons. En complément de nos cuvées habituelles, plusieurs cuvées de 2021 en Vin de France et certifiées AB ont vu le jour.

Vendanges Vignes de Gamay conduites en agriculture biologique.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Vinification Vinification au Domaine Séról.

Pressurage direct.

Jus refroidis puis débourbés.

Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Fermentation malo-lactique.

Élevage de 3 mois en cuve ciment.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Gamay

Teneur en alcool 12 % / vol.

Contenance 75 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation Vis



11°C



2 ans



Apéritifs, salades, grillades



Domaine SEROL

1 Montée des Estinaudes 42 370 RENAISON F. + 33 (0)4 77 64 44 04

contact@domaine-serol.com – www.domaine-serol.com