

# Eclat de granite 2021

AOP côte roannaise rouge



Propriété familiale de 38 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.



**Terroir** Assemblage de parcelles en coteaux granitiques.

**Mode de culture** Vignes conduites en biodynamie.  
Haute densité : 8 500 pieds / ha.  
Vignes palissées. Taille Guyot simple.  
Vendanges manuelles en caissettes.

**Vinification** Vendange triée au chai sur table vibrante.  
Vinification en cuve ciment.  
30% grappes entières.  
15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.  
Élevage de 6 à 10 mois en cuve ciment avec soutirage.  
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

**Cépage** Gamay St-Romain

**Teneur en alcool** 12,5 % / vol.

**Contenance** 75 cl / 150 cl / 37,5 cl

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

**Vin biodynamique** Certifié Biodyvin par Ecocert France

**Obturation** Liège naturel



14 à 16°C



3 à 4 ans



Poissons,  
viandes blanches



Domaine SEROL  
1 Montée des Estinaudes 42 370 RENAISSON F. + 33 (0)4 77 64 44 04  
contact@domaine-serol.com - www.domaine-serol.com

