

# Melting Potes 2021



Rouge fruitée – Gamay / Syrah / Grenache – 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.

**Mode de culture** Vignes conduites en agriculture biologique.  
Sélection de Gamay, Syrah et Grenache sur différents terroirs français.  
Vendanges manuelles en caissettes.

**Vinification** Vinification au Domaine Sérol de chaque cépage de manière indépendante.  
Vendange triée au chai sur table vibrante.  
20 à 40% grappes entières.  
15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes en cuve ciment  
Élevage de 6 mois en cuve ciment avec soutirage, puis assemblage.  
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

---

**Cépage** Gamay noir (50%) , Syrah (43%), Grenache (7%)

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

**Contenance** 75 cl / 150 cl

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

**Obturation** Liège naturel

---



14 à 16°C



3 à 4 ans



Apéritifs, Grillades,  
Plats épicés



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