

Les Blondins 2018

AOP côte roannaise rouge

LES BLONDINS

MICHEL TROISGROS
& STÉPHANE SÉROL

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.



Terroir

Parcelle plantée sur un cirque granitique.
1,89 ha de vignes de plus de 20 ans.
Altitude entre 420 et 460 mètres.
Exposition Sud-Est.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.

Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.
Vendanges manuelles.

Vinification

Vendange triée au chai sur table vibrante.
60 % grappes entières.
Bas de parcelle (30 %) : 10 à 12 jours de fermentation alcoolique puis élevage de 6 à 9 mois en cuve ciment.
Haut de parcelle (70 %) : 15 jours de fermentation lente en cuve bois puis élevage de 6 à 9 mois dans le même contenant.
Assemblage en masse.
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 / 300 cl

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

Vin biodynamique Certifié Biodyvin par Ecocert

Obturation Liège naturel



14 à 15°C



4 ans



Charcuteries,
viandes blanches



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



BIODYVIN