

# Pourquoi faire sans blanc 2021



Blanc sec – Chenin – 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** Ces raisins sont issus d'une vendange de Chenin sur des terroirs d'altitude.  
Vignes conduites en agriculture biologique.

**Vinification** Vinification au Domaine Sérol.  
Pressurage direct.  
Vinification en fûts de 500 l, foudres et cuves béton.  
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.  
Elevage sur lies fines de 6 mois.  
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

**Cépage** Chenin

**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°C



2 à 3 ans



Apéritifs,  
Poissons



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