

# Chez blondin 2019

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

Cœur de la parcelle sur le lieu dit « Chez Blondin » plantée sur un cirque granitique.

Vignes plantées en 1992.

Altitude entre 420 et 460 mètres.

Exposition Sud-Est.

## Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.

Haute densité : 8 500 pieds / ha.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Vendanges manuelles.

## Vinification

100% éraflage.

Vinification en amphore sans soufre.

15 jours environ de fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes puis macération lente de 6 mois.

Élevage de 6 mois en amphore sans soufre.

Soutirage et protection en soufre (25mg/l) avant mise en bouteille effectuée par nos soins.

## Cépage

Gamay St-Romain

## Teneur en alcool

13,5% / vol.

## Contenance

75 cl / 150 cl

## Vin biologique

Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

## Vin biodynamique

Certifié Biodyvin par Ecocert France

## Obturation

Liège naturel



16°C



5-6 ans



Viandes en sauces,  
plat 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

