

Nos Premiers Chenin de Macération 2020

Blanc sec – Chenin



Sérol
domaine

Propriété familiale de 35 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

Terroir Parcelle plantée sur un sol granitique.
1,9 ha de jeunes vignes.
Altitude : 400 mètres.

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

Vinification Macération en amphore de 7 mois.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage sur lies fines de 4 mois.
Mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Chenin

Teneur en alcool 12 % / vol.

Contenance 75 cl / 150 cl / 300 cl

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

Vin biodynamique Certifié Biodyvin par Ecocert France

Obturation Liège naturel



14°C



2 à 5 ans



Plats épicés, Curry



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

