

Nos Premiers Chenins – Blanc sec

Champtoisé



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 entre 380 et 415 mètres.

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

Vinification Pressurage direct.
Vinification en fût de 500 l.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage sur lies de plus de 6 mois en fût.
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 en conversion biodynamie	Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France Bodyvin par Ecocert
Obturation	Liège naturel



14°C



2 à 5 ans



Poulet à la crème
Poisson en sauce



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

