

LES BLONDINS

FAMILLES
TROISGROS & SÉROL

En parallèle du Domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec la famille Troisgros.

Les Blondins 2023

AOP côte roannaise rouge



Terroir

Parcelle plantée sur un cirque granitique de 1,89 ha de vignes en 1992. Altitude entre 420 et 460 mètres.

Exposition Sud-Est

Cépage

Gamay Saint Romain

Mode de culture

Agriculture bio et biodynamique

Plantation en haute densité : 8 500 pieds / ha.

Vignes palissées pour atteindre un feuillage de plus de 1,70 m.

Taille Guyot Poussard.

Apport annuel de fumier de bovin composté et dynamisé sur le domaine.

Semis annuel d'engrais vert.

En saison, travail du sol sous le cavaillon uniquement.

Travaux en vert manuels : épannage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...

Vinification

Vendange manuelle en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes.

Cuves remplies par gravité avec 20% de grappes entières. 30% vinifié et élevé en cuve béton et 70% en cuve bois. Assemblage en masse

15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes puis élevage de 11 mois en cuve béton.

Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins.

Teneur en alcool 12,5 % / vol.

Mise en bouteille

Bouteille en verre allégée (395 g)

Obturation en bouchon liège naturel

Surbouchage par un cirage court

Existe en 75 cl / 150 cl / 300 cl

Certification

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

Vin biodynamique labellisé Biodyvin et contrôlé par Ecocert France

Service

Entre 14 et 16 °C. Conservation de 3 à 7 ans



SÉROL

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

