Cote Roannaise « Chez Coste » 2020

Domaine Sérol

Situation : Petit poucet des appellations du Val de Loire, les Côtes Roannaises sont élevées au rang d'AOC en 1994. Cette appellation confidentielle d'environ 160 hectares est située aux portes méridionales de la Loire et flirte avec son grand voisin le vignoble du Beaujolais. Elle s'accroche au contrefort de Roanne, patrie des très célèbres « Frères Troisgros ».

Propriété familiale depuis le 18ème siècle, le domaine Serol s'est transmis de père en fils depuis 5 générations, et chacun a apporté sa pierre en s'adaptant à son époque. Aujourd'hui cette belle histoire de famille continue : Stéphane Serol et sa femme Carine ont repris le flambeau en 2000. Respectueux de son terroir et amoureux du vin, ils mettent l'accent sur l'environnement et la sélection des terroirs en agriculture biologique.

Encépagement : 100% Gamay Saint-Romain

Terroir : Sol de gorrhe, riche en manganèse.
Cœur de parcelle de Perdriziere dite "chez Coste"

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Dès le premier nez, c'est un ravissement de sensualité et de raffinement : on visualise un bouquet de fleurs plus vraies que nature. La farandole réjouissante des fruits nous enchante : confiture encore tiède de framboises, mûre et myrtille sauvages. En bouche, les tanins offrent une maturité soyeuse presqu'irréelle : ce vin est une caresse, un rêve de douceur. Il porte pourtant en lui une incroyable intensité de saveurs : les fruits sont omniprésents. La longueur et la dynamique de la finale sont impressionnantes.

Quelques accords gourmands : poule faisane rôtie, un pot-au-feu, un perdreau aux navets nouveaux…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com