

Caves  
Maillol  
Perpignan

2021 est le millésime le plus compliqué de notre vie de vigneron. Suite au gel d'avril, les pertes sur l'ensemble du domaine étaient catastrophiques. Nous avons donc pris la décision de chercher des raisins certifiés en agriculture biologique, en nous appuyant sur des amis vigneron. En complément de nos cuvées habituelles, plusieurs cuvées de 2021 en Vin de France et certifiées AB ont vu le jour.



VIN  
SEC  
Vin Nature



CÔTE ROANNAISE

# MELTING POTES SÉROL



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } 14 - 16°C  
GARDE } 3 - 4 ans

**Terroir :** Assemblage de parcelles en co-  
teaux granitiques.

**Cépage :** 50% Gamay, 43% Syrah, 7%  
Grenache Noir.

**Vinification :** Récolte manuelle en cais-  
sette. Vinification au Domaine Sérol de  
chaque cépage de manière indépen-  
dante. Vendange triée au chai sur table  
vibrante. 20 à 40% grappes entières.  
15 à 18 jours de fermentation-macération  
lente grâce aux levures indigènes en cuve  
ciment.

**Élevage :** 6 mois en cuve ciment avec sou-  
tirage, puis assemblage.

Vin de France

ACCORDS



**APÉRITIF**

Délicieux sur un joli  
plateau de charcuterie.

**PLANXA**

Superbe sur des côtes  
de cochon marinées.



**VEGGIE**

Superbe sur une pipe-  
rade maison.

**ITALIA**

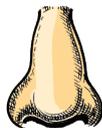
Parfait sur des pizzas  
maison.



Notes de Dégustation



Robe rouge  
grenat clair.



Notes de fruits rouges  
légèrement toastées,  
une pointe d'épices  
délicates.



Très belle tension sali-  
vante. Une cuvée pleine  
de fougue et de vitalité !



**D**omaine familial, cultivé en biodynamie, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire. **Stéphane Sérol** a repris le domaine en 1996. Avec son épouse **Carine**, ils ont défriché et replanté pour remettre en vigne les plus beaux coteaux sur ces terroirs granitiques d'altitude, situés entre 400 et 500 m.

Ils ont naturellement choisi de planter le cépage historique : le Gamay Saint-Romain. Jusqu'à 15 personnes travaillent en saison dans les vignes.

Sur des sols granitiques, les 32 ha de Gamay et les 2 ha de Viognier sont plantés en haute densité, entre 8000 et 10 000 pied/ha.

Une parcelle de 2 ha de Chenin, plantée en 2018, offre un nouveau blanc.

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.

Les vendanges sont manuelles.

Au chai, une extrême rigueur permet des vinifications les plus naturelles possibles.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie.

Sérol   
domaine

*Renaissance*

**SÉROL**



*Caves Maillol* –

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération