Gaméléon

La Petite Série

Appellation Côte Roannaise

Millésime 2019

Domaine de la Rochette (42)

Cépage Gamay St Romain

Vignerons Antoine, Olivier et Pascal Néron

Récolté sur un terroir granitique

Nombre de bouteilles éditées 1900 maximum

Titrage 13% Vol.

Les Vins de la Côte Roannaise



Rayonnant sur un coteau de 20 km de long, le vignoble de la Côte Roannaise surprend ceux qui prennent le temps de le découvrir. Non loin de Roanne, c'est dans une campagne vallonnée, aux essences variées et autour de villages riches d'un patrimoine sauvegardé, que la vigne s'exprime aux racines de la Loire.

Le Gamay règne en maître sur les 215 hectares de l'AOP Côte Roannaise. Les sols granitiques lui conviennent parfaitement. Exposées au levant, les vignes savent prendre le soleil et profiter des contraintes d'un climat qui peut parfois être difficile. Le Vignoble est en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1994.

Nos partenaires vignerons : la famille Néron



Gaméléon a été vinifié par la famille Néron au Domaine de la Rochette. Le château fut édifié par Antoine Rimoz de la Rochette au 17 ème siècle et 3 familles en métayage ont cultivé vignes et prairies jusqu'en 1939. La famille Néron est présente depuis.

Pascal et Olivier ont depuis peu été rejoints par la 4ème génération avec Antoine, fils de Pascal, et Alexis, un cousin. Ils ont décidé il y a plusieurs années de bouleverser leurs habitudes de travail en se tournant vers la culture biologique.

C'est encore eux qui en parle le mieux : "Nous aimons ce métier et naturellement, nous tenons à rester en famille. Nous affichons notre volonté de privilégier délibérément la qualité à la quantité."

Notre rencontre avec Antoine, par un beau matin à la fraîche dans ses vignes, fut un vrai coup de cœur grâce à son sens du partage et de la camaraderie !

Dégustation arômes et saveurs

Nous avons été séduits par sa belle robe rubis intense et par son nez de fruits rouges, cassis, framboise, groseille, avec une nuance de violette. En bouche, son attaque soyeuse donne suite à une jolie finale gourmande.

Ce vin aromatique et élégant accompagnera idéalement charcuterie, viandes blanches, mais aussi filet de sandre, ainsi que tous vos moments conviviaux en famille ou entre amis.

Il peut s'apprécier sans attendre ou se laisser vieillir quelques années en cave.

Une bouteille unique



Les cuvées de la Petite Série ont la particularité d'avoir des étiquettes numérotées, avec une attention toute particulière portée au graphisme et à l'esthétique d'ensemble, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?!

Le design de l'étiquette est signé par une agence hyper créative, Sun Conseil, qui a su restituer l'originalité et le charme de cette cuvée.

La Petite Série c'est enfin un label respectueux de l'environnement, au bilan carbone neutre.

***La Petite Série**, c'est 8 amateurs-passionnés de vin, qui vous sélectionnent un vin coup de cœur tiré en édition spéciale de 1900 bouteilles numérotées.*

Amaury, Aurélien, Axel, Jean, Nicolas, Pascal, Vincent, Yannick

www.facebook.com/LaPetiteSerie

www.lapetiteserie.com




