DOMAINE VIAL

*L’INVITE-* Philippe et Jean marie VIAL

**AOC Côte Roannaise**

Issus d’une famille de vignerons depuis plusieurs générations, Philippe et Jean-Marie Vial ont reçu le plaisir du vin et de la culture de la vigne en héritage. C'est donc tout naturellement qu'ils ont repris le domaine familial qui comprend aujourd’hui 9 hectares de vigne en AOP Côte Roannaise où le gamay St Romain est roi. Les deux frères mènent l’exploitation dans l'esprit de la production raisonnée avec un important travail du sol et l'observation et le maintien de la biodiversité, atouts pour la défense naturelle  de la vigne.

**Sols :**

Les sols de la Côte Roannaise sont en majorité composés de sable et de granite. Terrain pauvre par excellence où s’exprime à merveille le Gamay. On obtient de ce mariage des vins friands, gouleyants, très expressifs.

**Cépage :**

Gamay St. Romain, cépage sélectionné depuis plusieurs générations sur la Côte Roannaise.

**Vinification :**

Les vendanges se font manuellement, les cuvaisons sont de 6, 7 jours avec une maîtrise des températures, de façon à obtenir un vin gouleyant, souple ; avec des tanins tendres. Le nez est très expressif avec une dominance de fruit rouge. C’est un vin de soif.

**Dégustation :**

L’invité est un vin limpide aux couleurs soutenues, aux reflets violets.

Sa complexité aromatique est fondée essentiellement d’arômes de fruits rouges où on perçoit des notes de kirsch et de pivoine.

A la dégustation sa structure souple et gouleyante met en valeur ses arômes

C’est avant tout un vin de plaisir, il peut aussi accompagner un repas, des viandes blanches. Il s’apprécie sur deux ans.