

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2023



domaine  
SÉROL

Prix du produit :

**192,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2023

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chez Coste

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Terroir :**

Coeur de parcelle de Perdriziere dite "Culture" plantée sur un sol de gorrhe, riche en manganèse.  
Vignes de 30 ans.

Altitude : 400 mètres.

Exposition Est.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Haute densité : 8 500 pieds / ha.

**Mode de culture :**

Vignes conduites en biodynamie.

---

Vendanges manuelles.

**Vinification :**

100 % éraflage.

Vinification en amphore sans soufre.

15 jours environ de fermentation alcoolique puis macération lente de 6 mois grâce aux levures indigènes. Pressurage manuel.

Élevage de 6 mois en amphore sans soufre

Soutirage et protection en soufre (25mg/l) avant mise en bouteille effectuée par nos soins.

**Cépage :** Gamay St-Romain

**Accord :** Viandes en sauces, plats épicés

**Température de service :** 16 °C

**Garde :** 5-6 ans

**Description brève du produit :**

Le coeur de la parcelle "Perdrizière", mais vinifiée et élevée en **amphore**, donc avec moins de mâche, et plus d'amplitude et de largeur que la cuvée "classique". Si Possible, **à ouvrir et décanter LA VEILLE !**