

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2023

Prix du produit :

32,00 €

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 !**