

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2020



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2020

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Perdrizière

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: gamay saint romain

**Description brève du produit :**

93/100 et coup de ? RVF. La grande cuvée de prestige et de garde de ce domaine qui monte... des gamays saint romain "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous pour leur carte des vins !

**Description du produit :**

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

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (septembre 2022) : 93/100 et coup de ?.  
*"Perdrizière, toujours plus austère et droit, offre une mâche magnifique et dynamique qui*

---

*s'affinera dans les prochaines années".*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100% gamay saint romain

Gamay : Cépage de raisins noir à jus blanc, il tire son nom du hameau de Gamay sur la commune de Saint-Aubin, sur la côte de Beaune. Peu répandu dans le monde, ce cépage est planté sur 33 000 ha seulement dont 30 000 ha en France, principalement dans le Beaujolais et le Val de Loire.

Gamay Saint Romain : C'est une variante du gamay que l'on retrouve seulement en Côte Roannaise.

## **Vignoble**

1,5 ha de vignes plantées en haute densité (8 500 pieds/ha) sur un sol profond de gorrhe. Les sols sont travaillés mécaniquement et la vigne est nourrie par restitution de sarments ainsi que par l'apport de matière organique et de chaux. De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage...

## **Vinification**

Vendange manuelle et tri au chai sur table vibrante.

Vinification en cuve tronconique en bois avec maîtrise des températures.

Eraflage de 60 %

14 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes, exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Elevage de 11 mois en cuve tronconique en bois.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

## **Dégustation**

Robe rouge grenat intense.

Nez expressif de fruits rouges et d'épices et bouche pleine, relancée par les épices

## **Service**

Température : 16°C

Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : viandes en sauces, plats épicés