

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2020



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2020

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chez Coste

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

94/100 B+D et 92/100 RVF. 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 !**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. "Chez Coste (macéré

sept mois en amphores) est d'une densité qu'il faudra assagir en cave dans les deux ans, puis à marier à table sur une pièce de bœuf grillé".

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 94/100.

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