

Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2020



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2020

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oudan

RVF: 89/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Une des pépites parcellaires de Stéphane Sérol, particulièrement réussie en 2020. On imagine un grand avenir jusqu'en 2027, mais c'est déjà si bon, personne ne tiendra jusqu'à cette date !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 89/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Propriété familiale de 35 ha cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

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.

Terroir

Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le coteau granitique d'Oudan.

Altitude entre 400 et 450 mètres.

Exposition plein Sud.

Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.

Haute densité : 8 500 pieds / ha.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Vendanges manuelles.

Vinification

Vendange triée au chai sur table vibrante.

Vinification et élevage en cuve bois de 60 hl.

40% grappes entières.

15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.

Élevage de 11 mois.

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

Service

Température : 16°C

Conservation : 5 à 6 ans

Accompagnement : Boeuf, gibier à plumes, fromages.