Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2023

domaine SÉROL

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Stéphane SEROL
Millésime: 2023
Appellation: Côte Roannaise
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Oudan
RVF: 91/100
Cépage dominant: gamay saint romain
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Une pépite parcellaire signée Stéphane Sérol !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SEROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **91/100**. *Oudan est dans une phase de retenue qui souligne sa grande profondeur tannique.*

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.