

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2023

domaine
SÉROL



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2023

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Millerands

RVF: 91/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

"Vin à déguster en priorité" RVF sept 2025. La cuvée parcellaire issue de raisins d'altitude "millerandés" (vigne très âgée, mini grains très concentrés). Un domaine qui monte dans une appellation quasi inconnue... des gamays saint romain "haute couture" que les frères Troigros, triplement étoilés par Michelin, ont déniché avant nous ;-)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Millerands" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **91/100.**

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

Sélection de deux parcelles de raisins millerandés (qualifiant les raisins aux grains très petits, en grand nombre et dépourvus de pépins, au jus particulièrement concentré) parfois âgés de 90 ans. Haute densité de plantation (8 500 pieds/ha) sur granite. 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 ciment avec maîtrise des températures.

Éraflage de 80% puis macération pré-fermentaire à froid de 5 jours.

12 jours de macération fermentaire lente grâce aux levures indigènes exclusivement.

Pressurage pneumatique.

Élevage de 11 mois en cuve ciment avec soutirage.

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

Dégustation

Rouge grenat brillant intense.

Arômes complexes avec une dominance empyreumatique : vanille, épices (poivre, clou de girofle) ainsi que des notes fruitées typiques du gamay.

Vin corsé, ample et harmonieux aux tanins souples, ayant une belle fraîcheur finale.

Service

Température : 16°C

Conservation : 5-6 ans

Accompagnement : Porc aux épices, veau aux girolles