

Domaine Sérol Côte Roannaise "Perdrizière" rouge 2023



domaine
SÉROL

Prix du produit :

138,00 €

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: Perdrizière

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

"**Vin à déguster en priorité**" RVF sept 2025. 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**

Commentaires sur ce

Domaine Sérol "Perdrizière" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100**. Chez Costes est dans une phase de retenue qui souligne sa grande profondeur tannique. Perdrizière reste le lieu-dit le plus complet de la gamme, affichant profondeur, franchise et un côté juteux réjouissant.

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