Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2023



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2023

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

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

domaine SÉROL

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

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 souffre

Soutirage et protection en souffre (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

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com