

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 :

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