

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Coste" rouge 2023



domaine  
SÉROL

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 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 soufre  
Soutirage et protection en soufre (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