

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" 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 Muron

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

"Vin à déguster en priorité" RVF sept 2025. Une partie de la cuvée parcellaire "Millerand", mais vinifiée et élevée en amphore, donc avec moins de mâche, et plus d'amplitude et de largeur que la cuvée "classique". A ouvrir et décanter la veille si possible !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Sérol Côte Roannaise "Chez Muron" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100**. *Chez Muron se révèle ciselé, profond aux tanins poudrés.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Vignoble

Les sols sont travaillés mécaniquement et nourris par l'apport de fumier et de chaux.
De nombreux travaux nécessitent la main de l'homme : taille, ébourgeonnage, relevage, effeuillage ...

Vinification

Vendange manuelle au cœur de la parcelle « Chez Muron »

Vinification en amphore

Éraflage de 100%.

Une quinzaine de jours de fermentation lente grâce aux levures indigènes puis macération de 6 mois

Pressurage manuel.

Elevage de 6 mois en amphore sans soufre.

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

Dégusté une fois par jour après avoir ouvert la bouteille, le vin était de mieux en mieux pendant deux à trois jours ! Ne pas hésiter à ouvrir la bouteille la veille de la dégustation.

Accord : Viandes en sauces

Température de service : 16 °C

Garde 5-6 ans