

# Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2024

domaine  
SÉROL



Prix du produit :

**102,60 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Stéphane SEROL

Millésime: 2024

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oudan

Cépage dominant: gamay saint romain

Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

Une pépité parcellaire exposée plein sud qui reste fraîche du haut de ses 400 à 450 m d'altitude. Travaillée uniquement à la main.

**Description du produit :**

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

Domaine Sérol Côte Roannaise "Oudan" rouge 2024

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Propriété familiale de 35 ha cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central,

---

près des gorges de la Loire.

**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.

**Terroir :**

Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le coteau granitique d'Oudan.

Altitude entre 400 et 450 mètres.

Exposition plein Sud.

**Mode de culture :**

Vignes conduites en biodynamie.

Vignes palissées pour atteindre un feuillage de plus de 1,70 m.

Taille Guyot Poussard.

Apport annuel de fumier de bovin composté et dynamisé sur le domaine.

Semis annuel d'engrais vert.

En saison, travail du sol sous le cavaillon uniquement.

Travaux en vert manuels : épamprage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...

**Vinification :**

Vendange manuelle en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes.

Cuves bois remplies par gravité avec 20% de grappes entières.

Environ 20 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes puis élevage de 11 mois en cuve bois.

Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins.

Teneur en alcool 12 % / vol.

**Mise en bouteille :**

Bouteille en verre allégée (395 g)

Obturation en bouchon liège naturel

Surbouchage par un cirage court

**Certification :**

Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert

Vin biodynamique labellisé Biodyvin et contrôlé par Ecocert France

**Service :**

Température : 14 à 16°C

---

Conservation : 3 à 7 ans

Accompagnement : Boeuf, gibier à plumes, fromages.