

Les Originelles 2020

AOP côte roannaise rouge



Propriété familiale de 35 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.



Terroir Assemblage de parcelles sur sable granitique et de jeunes vignes.

Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles.

Vinification Vendange triée au chai sur table vibrante.
Vinification en cuve ciment.
40% grappes entières.
9 à 12 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.
Élevage de 6 à 8 mois en cuve ciment avec soutirage.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Gamay St-Romain

Teneur en alcool 12 % / vol.

Contenance 75 cl / 150 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Vin biodynamique Certifié Biodyvin par Ecocert France

Obturation Liège naturel



12 à 15°C



2 à 3 ans



Charcuterie, viande
blanche, poisson



Domaine SEROL
1 Montée des Estinaudes 42 370 RENAISON F. + 33 (0)4 77 64 44 04
contact@domaine-serol.com – www.domaine-serol.com

