

Les Millerands 2018

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

Parcelle en coteaux granitiques.
Vignes de 50 à 95 ans.
Altitude entre 480 et 500 mètres.
Exposition Est.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Haute densité : 10 000 pieds / ha.

Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.
Vendanges manuelles.

Vinification

Vendange triée au chai sur table vibrante.
Vinification en cuve ciment.
30 % grappes entières.
15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.
Élevage de 11 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 / 300 cl

Vin biologique

Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation

Liège naturel



16°C



5 à 6 ans



Porc aux épices,
veau aux girolles



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

