

Chez coste 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

Cœur de parcelle de Perdriziere dite « chez Coste » 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

Teneur en alcool

13,5 % / vol.

Contenance

75 cl / 150 cl

Vin biologique

Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation

Liège naturel



16°C



5-6 ans



Viandes en sauces,
plat épicés



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

