

# Chez coste 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** Cœur de parcelle de Perdrizière dite « chez Coste » plantée sur un sol de gorrhe, riche en manganèse.  
Vignes de 30 ans.  
Altitude : 400 mètres.  
Exposition Est.

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

**Vinification** 100% éraflage.  
Vinification sans soufre en amphore.  
8 mois de macération / fermentation grâce aux levures indigènes.  
Pressurage lent en amphore  
Élevage de 6 mois toujours en amphore.  
Vin sans soufre ajouté

**Cépage** Gamay St-Romain

**Teneur en alcool** 13,5% / vol.

**Contenance** 75 cl / 150 cl / 300 cl

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

**Vin biodynamique** Certifié Biodyvin par Ecocert France

**Obturation** Liège naturel



16°C



5-6 ans



Viandes en sauces,  
plat épicés



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

