

Chez muron 2019

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 du lieu-dit « Chez Muron » plantée sur un plateau granitique (cœur de parcelle des Millerands).
Vignes de 50 ans.
Altitude entre 480 et 500 mètres.
Sélection de raisins millerandés.
Exposition Est.

Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 10 000 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles.

Vinification

100% éraflage.
Vinification en amphore sans soufre.
15 jours environ de fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes puis macération lente de 6 mois.
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% / vol.

Contenance 75 cl / 150 cl

Vin biologique en conversion biodynamie Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France
Biodyvin par Ecocert France

Obturation Liège naturel



16°C



5-6 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



BIODYVIN