

# Les Millerands 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** Parcelles sur un plateau granitique.  
Vignes de 50 à 95 ans.  
Altitude entre 480 et 520 mètres.  
Exposition Est.

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

**Vinification** Vendange triée au chai sur table vibrante.  
Vinification et élevage en cuve ciment.  
30% grappes entières.  
15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.  
Élevage de 11 mois avec des soutirages.  
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

**Cépage** Gamay St-Romain

**Teneur en alcool** 13% / 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 à 6 ans



Porc aux épices,  
veau aux giroles



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

