

Oudan 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

Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le coteau granitique d'Oudan.

Altitude entre 400 et 450 mètres

Exposition plein Sud.

Mode de culture

Vignes conduites en biodynamie.

Haute densité : 8 500 pieds / ha.

Vignes palissées. Taille Guyot simple.

Vendanges manuelles.

Vinification

Vendange triée au chai sur table vibrante.

Vinification et élevage en cuve bois de 60 hl.

40% grappes entières.

15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.

Élevage de 11 mois.

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



Bœuf, gibier à plumes, fromages



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

