

# 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

