

Perdrizière 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 Parcelle plantée sur un sol de gorrhe, riche en manganèse et oxyde de fer.
1,5 ha de 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 Vendange triée au chai sur table vibrante.
Vinification et élevage en cuve bois de 60 hl.
50% 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



Viandes en sauces,
plat épicés



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

