

## les millerands 2024

AOP côte roannaise rouge



### Terroir

Parcelle sur le **plateau granitique**. Altitude entre 480 et 530 mètres. Exposition plein est.  
Vignes de 50 à 95 ans.

### Cépage

**Gamay Saint Romain**

### Mode de culture

#### Agriculture bio et biodynamique

Plantation en haute densité : 10 000 pieds / ha.

Vignes palissées pour atteindre un feuillage de plus de 1,70 m.

Taille Guyot Poussard.

Apport annuel de fumier de bovin composté et dynamisé sur le domaine.

Semis annuel d'engrais vert.

En saison, travail du sol sous le cavaillon uniquement.

Travaux en vert manuels : épamprage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...

### Vinification

**Vendange manuelle** en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes.

**Cuves** remplies par gravité avec 20% de grappes entières.

Environ 20 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes puis élevage de 11 mois en cuve béton.

Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins.

**Teneur en alcool 12 % / vol.**

### Mise en bouteille

Bouteille en verre allégée (395 g)

Obturation en bouchon liège naturel

Surbouchage par un cirage court

**Existe en 75 cl / 150 cl / 300 cl**

### Certification

**Vin biologique** certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

**Vin biodynamique** labellisé Biodyvin et contrôlé par Ecocert France

### Service

Entre 14 et 16 °C. Conservation de 3 à 7 ans



SEROL

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

