

Propriété familiale de 38 ha de vignes en haute densité cultivées en biodynamie. Le domaine est situé en Côte Roannaise sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

oudan 2024

AOP côte roannaise rouge

Terroir

Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le

coteau granitique d'Oudan. Altitude entre 400 et 450

mètres. Exposition plein Sud.

Cépage

Gamay Saint Romain

Mode

Agriculture bio et biodynamique

de culture

Plantation en haute densité: 8 500 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 bois remplie 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

ois.

bois.

Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en

bouteille effectuées par nos soins.

Teneur en alcool 12 % / vol.

Mise en

Bouteille en verre allégée (395 g)

bouteille

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



oudan

CÔTE ROANNAISE

domaine

SEROL

