

## chez coste 2024

AOP côte roannaise rouge



### Terroir

Cœur de parcelle du **lieu dit Perdrizière** plantée sur un sol d'altération granitique (gorrhe), riche en manganèse et oxyde de fer. 1,5 ha de vignes de 30 ans.

Altitude de 400 mètres. Exposition Est.

### Cépage

**Gamay Saint Romain**

### Mode de culture

**Agriculture bio et biodynamique**

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 cavillon 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.

Eraflage à 100%. Vinification et élevage sans soufre en amphore.

Fermentation grâce aux levures indigènes.

**7 mois de macération en infusion.** Pressurage lent en amphore. Élevage de 4 mois toujours en amphore. Filtration douce sur plaque de cellulose et protection en soufre et mise en bouteille effectuées par nos soins.

**Teneur en alcool 12,5 % / 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 RENAISSON F. + 33 (0)4 77 64 44 04  
contact@domaine-serol.com – www.domaine-serol.com



BIODYVIN