

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CÔTE ROANNAISE

OUDAN SÉROL

AOP Côte-Roannaise



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16 °C
GARDE } 5 - 6 ans

Terroir :

1ère parcelle plantée par Stéphane Sérol, coteau granitique d'Oudan, à 400 et 450m d'altitude.

Cépage : 100% Gamay Saint-Romain

Vinification : Récolte manuelle en caissette. Vendange triée au chai sur table vibrante. Vinification et élevage en cuve bois 60 hl. 40 % grappes entières. 15 jours environ de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.

Élevage : 11 mois en cuve.

ACCORDS



AU FOUR

Délicieux sur rôti de bœuf au thym et à l'ail.

À PLUMES

Superbe sur une cocotte de cailles façon tajine au miel et aux abricots secs.



VIANDE

Sublimera un Aligot / saucisse.

L'AUBRAC DANS LA BOUCHE !

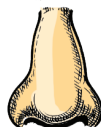
Merveilleux sur un Aligot / saucisse.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat intense.



Belle intensité aromatique, notes de fruits mûrs et de cerise.



Ronde, dense et élégante.





Domaine familial, cultivé en biodynamie, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire. **Stéphane Sérol** a repris le domaine en 1996. Avec son épouse **Carine**, ils ont défriché et replanté pour remettre en vigne les plus beaux coteaux sur ces terroirs granitiques d'altitude, situés entre 400 et 500 m.

Ils ont naturellement choisi de planter le cépage historique : le Gamay Saint-Romain. Jusqu'à 15 personnes travaillent en saison dans les vignes.

Sur des sols granitiques, les 32 ha de Gamay et les 2 ha de Viognier sont plantés en haute densité, entre 8000 et 10 000 pied/ha.

Une parcelle de 2 ha de Chenin, plantée en 2018, offre un nouveau blanc.

En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec Michel Troisgros.

Les vendanges sont manuelles.

Au chai, une extrême rigueur permet des vinifications les plus naturelles possibles.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et en biodynamie.

Sérol 
domaine

Renaissance

SÉROL



Caves Maillol –

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération