

domaine
SÉROL



Domaine familial de 38 ha, cultivés en biodynamie,
sur les contreforts Est du Massif Central,
près des gorges de la Loire.

Sur des sols granitiques, les 33 ha de Gamay, les 1,2 ha de Viognier et les 1,8 ha de Chenin sont plantés en haute densité (entre 8 000 et 10 000 pied/ha). En parallèle du domaine Sérol, les 2 ha de Gamay du Vignoble des Blondins sont en copropriété avec la famille Troisgros.

En complément, SEROL Champs Libres propose une sélection soignée de raisins certifiés en Agriculture Biologique pour la vinification de cuvées originales, réalisées en toute liberté.



Etre minutieux, sans concession et ne pas ménager ses efforts à la vigne pour
obtenir des raisins de qualité, seuls garants de la mise en avant de nos terroirs.

Le domaine Sérol s'est transmis depuis cinq générations. Stéphane Sérol a repris le domaine en 1996. Très attaché à la Côte Roannaise, il a défriché et replanté pour remettre en vigne les plus beaux coteaux. Pour ces terroirs granitiques d'altitude (entre 400 et 580 m), il a naturellement choisi de planter le cépage historique : le Gamay Saint-Romain.

Le domaine contribue ainsi à la préservation du patrimoine végétal de l'appellation.

Avec son épouse Carine, ils ont progressivement converti le domaine à l'agriculture biologique puis à la biodynamie. Jusqu'à 20 personnes travaillent en saison dans les vignes. Les vendanges sont manuelles en caisse. Au chai, une extrême rigueur permet des vinifications les plus naturelles possible.

Pourquoi faire sans blanc 2023



Blanc sec – Chenin - Vin de France

SÉROL
champs libres



Contexte Sélection soignée de raisins certifiés en Agriculture Biologique pour la vinification de cuvées originales, réalisées en toute liberté.

Mode de culture Ces raisins sont issus d'une vendange de Chenin sur deux terroirs : un terroir méridional et un autre plus septentrional.
Vignes conduites en agriculture biologique.

Vinification Vinification au Domaine Sérol.
Pressurage direct.
Vinification en fûts de 500 l, foudres et cuves béton.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Elevage sur lies fines de 6 mois.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.


Cépage Chenin


Teneur en alcool 12 % / vol.


Contenance 75 cl / 150 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation Liège naturel

 14°C

 2 à 3 ans

 Apéritifs,
Poissons



SAS SEROL

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

Cabocharard 2023



Rosé sec – Gamay – Vin de France

SÉROL
champs libres



Contexte Sélection soignée de raisins certifiés en Agriculture Biologique pour la vinification de cuvées originales, réalisées en toute liberté.

Mode de culture Vignes de Gamay conduites en agriculture biologique.

Vinification Vinification au Domaine Sérol.
Pressurage direct.
Jus refroidis puis débourbés.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Fermentation malo-lactique.
Élevage de 3 mois en cuve ciment.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.


Cépage Gamay


Teneur en alcool 12,5 % / vol.


Contenance 75 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation Vis

 11°C

 2 ans

 Apéritifs, salades, grillades



SAS SEROL

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

Eclat de granite 2022

AOP côte roannaise rouge



Propriété familiale de 38 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

Terroir Assemblage de parcelles en coteaux granitiques de 400 à 530 mètres d'altitude.

Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles en caissettes de 12 kg.

Vinification Vendange triée au chai sur table vibrante.
Vinification en cuve ciment.
35% grappes entières.
15 à 18 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes.
Élevage de 6 à 10 mois en cuve ciment avec soutirage.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Gamay St-Romain


Teneur en alcool 12,5 % / vol.


Contenance 75 cl / 150 cl / 37,5 cl


Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Vin biodynamique Certifié Biodyvin par Ecocert France

Obturation Liège naturel

 14 à 16°C

 3 à 5 ans

 Poissons,
viandes blanches



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



Champtoisé 2022

IGP Urfé Blanc sec - Chenin



Propriété familiale de 38 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 sable granitique.
1,9 ha de jeunes vignes.
Altitude : 400 mètres.

Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles en caissettes de 12 kg.

Vinification Pressurage direct.
Débourbage naturel en cuve inox.
Vinification en fût de 500 l, foudre de 12hl et cuve béton.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage dans les mêmes contenants pendant 8 mois puis mise en masse en cuve béton.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Chenin

Teneur en alcool 12% / 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

 14°C

 2 à 5 ans

 Poulet à la crème
Poisson en sauce



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



Chez coste 2022

AOP côte roannaise rouge



Propriété familiale de 38 ha, cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.

Terroir Cœur de parcelle de Perdrizière dite « chez Coste » plantée sur un sol de gorrhe, riche en manganèse.
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 en caissettes de 12 kg.

Vinification 100% éraflage.
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.
Après une légère filtration et un ajout de soufre, 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 - Bouchon ciré



16°C



5-6 ans



Viandes en sauces,
plat épicés



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



Oudan 2022

AOP côte roannaise rouge



Propriété familiale de 38 ha cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.





Terroir Première parcelle plantée par Stéphane Sérol sur le coteau granitique d'Oudan.
Altitude entre 400 et 450 mètres
Exposition plein Sud.


Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple.
Vendanges manuelles en caissettes de 12 kg.

Vinification Vendange triée au chai sur table vibrante.
Vinification et élevage en cuve bois de 60 hl.
40% grappes entières.
Fermentation grâce aux levures indigènes.
20 jours environ de macération en infusion
Élevage de 11 mois en cuves bois.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage	Gamay St-Romain
Teneur en alcool	12,5% / 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

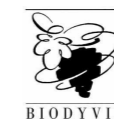
 16°C

 5 à 6 ans

 Bœuf, gibier à plumes, fromages



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



Turbulent

Pétillant rosé – Gamay – Vin de France

SÉROL
champs libres



Contexte Sélection soignée de raisins certifiés en Agriculture Biologique pour la vinification de cuvées originales, réalisées en toute liberté.

Mode de Culture Vignes de Gamay conduites en agriculture biologique.

Vinification Vinification au Domaine Sérol.
Élaboration selon la méthode ancestrale.
Pressurage direct.
Fermentation alcoolique à basse température grâce aux levures indigènes en cuve.
Mise en bouteille pour continuer la fermentation jusqu'à atteindre un peu plus de 11 % vol.
Les vins sont ensuite stabilisés par la méthode de transfert.

Cépage Gamay

Teneur en alcool 11 % vol.


Sucres résiduels < 8 g/l


SO₂ total < 35 mg/l


Contenance 75 cl / 150 cl

Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Obturation Capsule couronne

 8°C

 2 ans

 Apéritifs, desserts



SAS SEROL

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

