




contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire

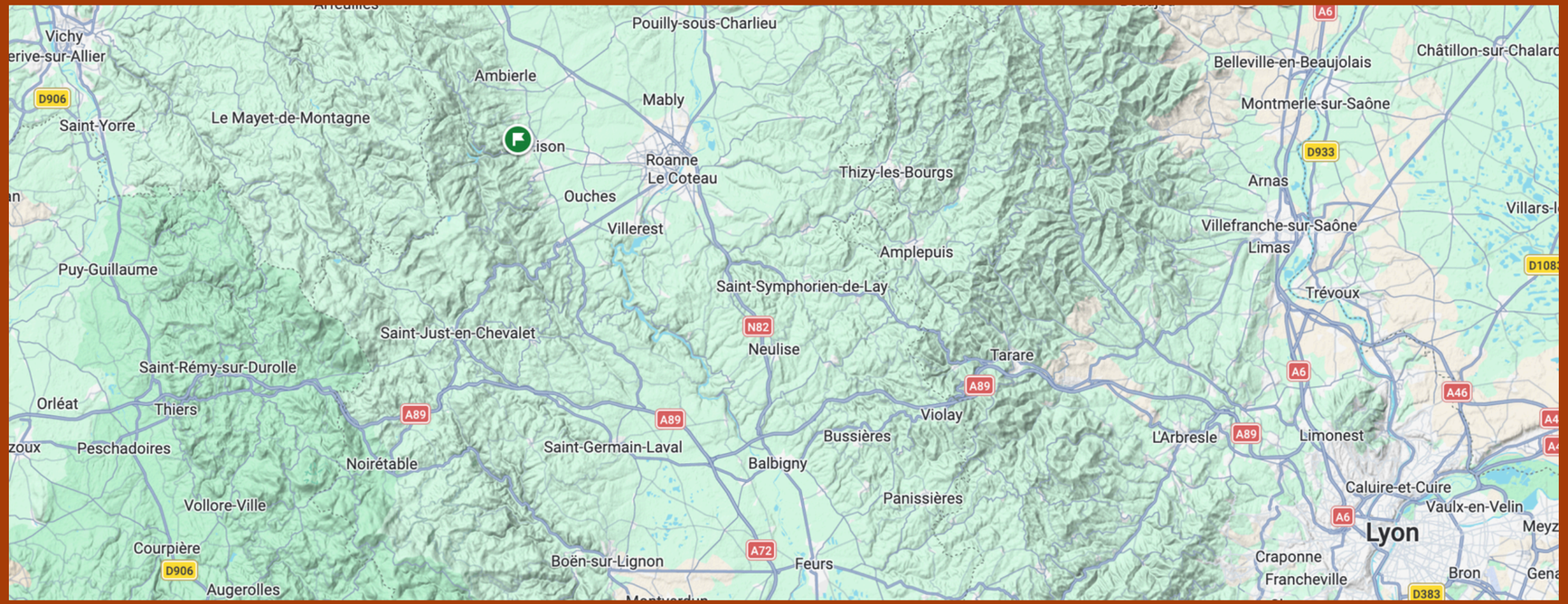





Domaine familial de 38 ha en **agriculture biologique** et cultivés en **biodynamie**



contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire







Vins de la **Côte Roannaise**, principalement à base de **Gamay Saint Roman**



Sur des **sols granitiques,**

- 33 ha de **Gamay**
- 1,2 ha de **Viognier**
- 1,8 ha de **Chenin**

plantés en haute densité
(entre 8 000 et 10 000 pied/ha).



- 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, il a choisi de planter le cépage historique : **le Gamay Saint-Romain.**





Stéphane et Carine Serol ont progressivement converti le domaine

**à l'agriculture biologique puis à la biodynamie**.



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

- Jusqu'à 20 personnes travaillent en saison dans les vignes.

- Les vendanges sont manuelles en caissette.








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




domaine
SÉROL

alors place à la dégustation !

**Domaine Serol**

**&**

**Chai Brongniart !**










**Découvrir 4 cuvées** : 2 en blanc & 2 en rouge




# « Oudan de butte en blanc »

100% Viognier – IGP d'Urfe




# “Champtoisé”

100% Chenin - IGP d’Urfe




# "Oudan"

100% Gamay St Roman

Parcellaire




# "Chez Coste"

100% Gamay St Roman

Parcellaire

vignes de 60 ans

Amphore




Sérol
domaine
BIENVENUE
DÉGUSTATION