



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2023

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin en conversion 1ere année

Cépages : Grenache & Syrah

Sols : Galets roulés, cailloutis calcaires et argiles

Vendanges : Mécaniques

Vinification et élevage : Cuve inox

Alcool : 12% vol

Dégustation : Ce rosé attire l'œil par sa couleur très pale et lumineuse. Le nez est élégant, intense et flatteur avec des notes de fruits rouges frais, comme de la framboise. Des notes florales et épicées sont également présentes. On retrouve en bouche les mêmes caractéristiques, relevé par une pointe de minéralité. La finale est juteuse et délicieusement fraîche.

Un rosé d'été par excellence

Accords mets et vins :

Carpaccio de poissons

Terrine de viande à la provençale

Brochettes de poulet

Tarte à la framboise

