



AOC CAIRANNE BLANC 2023

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Cépages : Clairette, roussanne et grenache blanc

Sols : Colluvions : Galets, graviers calcaires, marnes grises et jaunes

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve inox

Alcool : 12,5% vol

Dégustation : Ce vin blanc a une robe jaune clair au reflets verts très lumineux.

Le mode de vinification à basse température lui procure une grande finesse aromatique.

Prédominance florale nuancée par des parfums de fruits exotiques, de fruits blancs, d'amandes fraîches et de brioche.

En bouche, le vin évolue vers une note saline, minérale et épicé qui apporte une très belle longueur au vin avec des notes de pêche blanche et de brioche. Il présente un bel équilibre avec de la fraîcheur et beaucoup de gras.

Accords mets et vins :

Ceviche de poisson

Tartare de Saint-Jacques

Terrine de lapin aux herbes

Foie gras poêlé

