

Fiche Technique

AOC CAIRANNE BLANC 2021

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, barrique et demi-muid

Alcool : 13,5% vol

Particularité : Cette cuvée est soigneusement numérotée de 1 à 4338 bouteilles, témoins de sa qualité. En effet, le producteur met l'accent sur la sélection minutieuse des raisins plutôt que sur une récolte abondante.

Dégustation : D'une belle robe blanche lumineuse, ce vin nous offre une large palette aromatique où se mêlent différentes fragrances.

Il est à noter la présence très marquée d'un nez de fleurs blanches, telle que la fleur de tilleul, d'aubépine et d'acacia. On retrouve des notes grillées et torréfiées et la persistance délicate de la vanille. Ces arômes très présents sont dus à la qualité d'un bel élevage en futs.

En bouche, ce vin présente une sensation ronde et durable, où l'on peut distinguer des saveurs de pêches et de poires juteuses, mûries sous le soleil, rehaussées par une touche vive de citron confit qui lui confère une belle fraîcheur en fin de dégustation.

Accords mets et vins :

Coquilles Saint jacques aux agrumes

Crostini de fromage de chèvre aux amandes

Filet de cabillaud en papillote au coulis de crustacés et riz créole

Volaille forestière



CHÂTEAU DE
SERRE-BLANC



CHÂTEAU DE
SERRE-BLANC

