



# AOC CAIRANNE BLANC 2022

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 4160 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 : La robe de ce vin se déploie dans une teinte jaune pâle d'une clarté cristalline, rehaussée par des reflets verts qui illuminent le verre de leur éclat.

Le nez, à la fois délicat et complexe, dévoile une intensité aromatique remarquable. Les notes d'agrumes, avec un accent sur le citron confit, se marient harmonieusement avec les arômes de fruits blancs et d'amandes fraîches. Des touches florales apportent une dimension subtile et raffinée.

L'attaque en bouche séduit par sa rondeur et sa sensation vineuse, évoquant une certaine fraîcheur. L'évolution du vin en bouche révèle des notes salines et minérales, apportant une complexité supplémentaire. Une note épicée contribue à une finale qui s'étire en longueur, rehaussée par des nuances de pêche blanche et de pamplemousse.

Accords mets et vins :

Ceviche de poisson

Tartare de Saint-Jacques

Terrine de lapin aux herbes

Foie gras poêlé

