



PLAN DE DIEU ROUGE 2022

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Cépages : Grenache & Syrrah

Sols : Galets roulés, cailloutis calcaires et argiles

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve béton

Alcool : 14% vol

Dégustation : La robe de ce vin se présente dans une teinte rouge brillante avec des reflets grenat. Le nez se caractérise par une intensité aromatique marquée par des notes de fruits rouges tels que la fraise écrasée et la framboise. Des fragrances de garrigue viennent compléter ce profil aromatique, ajoutant une touche de complexité.

En bouche, l'attaque se révèle souple, laissant place à une sensation ample et généreuse. Les saveurs subtiles d'épices s'entremêlent avec les fruits mûrs et exotiques, créant un équilibre harmonieux. Des notes d'herbes de Provence viennent compléter cette palette gustative.

Les tanins présentent une structure solide, apportant une certaine assise à la dégustation. Ils guident vers une finale longue et persistante.

Accords mets et vins :

Magret de Canard Grillé

Tajine d'Agneau aux Prunes

Côte de Bœuf aux Herbes de Provence

Ratatouille provençale



Plan de Dieu

20
21



CHATEAU DE
SERRE-BLANC

PLAN DE DIEU

Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée

L1PDD20230C09
15 N50

