



AOC CAIRANNE BLANC 2023

L'OPALE

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 4582 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 épicee 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

90/100



“Un blanc solide, structuré et dense avec des arômes de sorbet au citron, de pommes et de cèdre. Corps moyen avec une évolution linéaire. Finale solide. À boire dès maintenant.”

92/100

Le Cairanne Réserve Blanc 2023 est magnifique, offrant des fleurs blanches miellées, des fleurs d'oranger et des épices dans un ensemble moyennement corsé, rond et souple. Doté de beaucoup de caractère, d'une bouche texturée et d'une légère touche boisée en arrière-plan, cet excellent assemblage composé de 40 % de Roussanne, 40 % de Grenache Blanc et 20 % de Clairette se dégusterà très bien pendant 3 à 5 ans



