



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022

RÉSERVE

Nom : SERRE-BLANC

Cépages : Grenache noir, syrah, mourvèdre

Sols : Galets, graviers calcaires et bancs marneux beiges et rouges

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve béton/foudres

Alcool : 15% vol

Dégustation : Offre une palette aromatique riche et complexe de petits fruit noirs et d'épices, ce vin est élevé en foudres de chêne pendant 12 à 18 mois.

La puissance de ce vin se développe harmonieusement en bouche à la faveur de son attaque volumineuse et de ses tanins suaves. La finale élégante du fruit est exhalée par des notes persistantes de mûre et de poivre.

Accords mets et vins :

Daube provençale

Gibier en sauce

Omelette à la truffe noire

Plateau de fromages



CHATEAUNEUF DU PAPE
Contrôle

20
19

SERRE-BLANC
RÉSERVE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée