



AOC PLAN DE DIEU ROUGE 2023

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Cépages : Grenache & Syrah

Sols : Galets roulés, cailloutis calcaires et argiles

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve béton

Alcool : 14% vol

Dégustation : Ce vin présente une robe grenat intense aux reflets violacés, limpide et brillante, révélant à la fois concentration et jeunesse.

Au nez, il offre une palette aromatique complexe et expressive, où se mêlent fruits rouges et noirs mûrs ainsi que les notes épiciées typiques de l'appellation : poivre noir, thym et laurier. De fines touches de réglisse et de garrigue viennent enrichir l'ensemble, apportant une agréable fraîcheur aromatique.

En bouche, l'attaque est vive et dynamique, suivie d'une structure équilibrée et harmonieuse. Les tanins, souples et bien intégrés, donnent du corps sans aucune lourdeur. L'équilibre entre richesse aromatique et fraîcheur est remarquable, rendant ce vin particulièrement plaisant.

La finale, longue et épicee, se prolonge sur une subtile note mentholée qui invite à y revenir.

Accords mets et vins :

Magret de Canard Grillé

Tajine d'Agneau aux Prunes

Côte de Bœuf aux Herbes de Provence

Ratatouille provençale

