



AOC PLAN DE DIEU ROUGE 2024

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01 / Demeter

Cépages : Grenache & Syrah

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 :

Côte de bœuf grillée avec
sauce au poivre noir et au romarin
Pintade rôtie aux pruneaux et au laurier
Comté affiné (18–24 mois)
Tarte aux figes et au miel
Ratatouille

90/100

“Un vin solide et compact, riche en fruits, avec des arômes de cerises, de baies mélangées et d'herbes sauvages. De corps moyen à plein, avec des tanins crayeux, il est rond et présente une belle texture. Savoureux et poivré, il offre une finale délicieuse et de bonne longueur. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. À boire maintenant ou à garder.”



