



AOC CAIRANNE ROUGE 2023

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Cépages : Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan & cinsault

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

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve béton

Alcool : 14,5% vol

Dégustation : D'une belle robe rouge rubis à reflets violacés, ce vin, s'ouvre à un nez très séduisant, généreux et gourmand de fruits rouges frais et croquants, telles que la cerise burla, la framboise et la fraise.

Le nez explose sous une trame aromatique typique du milieu méditerranéen, planté de genévrier, de thym, de romarin et de sauge. Il évoque aussi la chaleur des épices, poivre, laurier et muscade.

La bouche est ronde et croquante tramée de tannins délicats mais bien présents.

On percevra avec plaisir des notes de poivres de Sichuan soulignant l'élégance et l'harmonie de ce vin.

Accords mets et vins :

Magret de canard à la crème de cassis

Salmis de faisan

Foie gras poêlé aux pommes

Cèpes farcis aux châtaignes

Daube provençale

Saint Félicien

« Un rouge dense et généreux, révélant au nez des baies mûres, des prunes épicées, du thym séché et des épices pâtissières.

La bouche est de corps moyen, portée par des tanins fins et une finale longue et précise. À boire maintenant ou à garder.»

90/100



90/100

