



AOC CAIRANNE BLANC 2024

Nom : Château de SERRE-BLANC

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

Cépages : Clairette, roussanne et grenache blanc

Sols : Colluvions : Galets, graviers calcaires, marnes grises et jaunes

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve inox

Alcool : 12,5% vol

Dégustation : Ce vin arbore une robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide, reflet de sa jeunesse et de sa vivacité. Au nez, il séduit par sa délicatesse et son expressivité, où les arômes de fruits à chair blanche, associés à des notes d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse, sont subtilement relevés par une touche florale. En bouche, l'attaque est franche et vive, portée par une acidité naturelle qui lui confère légèreté et fraîcheur. La matière est aérienne, offrant une pureté aromatique éclatante, prolongée par une fine amertume en finale qui apporte du relief et accentue la sensation de fraîcheur. L'équilibre est parfaitement maîtrisé, sans la moindre lourdeur, pour une finale des plus désaltérantes.

Accords mets et vins :

Ceviche de dorade au pamplemousse et au gingembre

Huîtres fines de Claires avec un zeste de citron

Chèvre frais roulé dans des herbes de Provence

