



# CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2024

Nom : Château de SERRE-BLANC

Cépages : Grenache et Syrah

Sols : Galets roulés, cailloutis calcaires et argiles

Vendanges : Mécaniques

Vinification et élevage : Cuve inox

Alcool : 12% vol

Dégustation : Ce rosé se caractérise par une robe pétale de rose, des arômes élégants et d'une finesse remarquable. Il regorge de toute la luminosité et ténacité d'un rose de sud avec un nez expressif et une puissance aromatique marquée. De délicieuses notes de fruits rouges se marient à des notes de pêche, d'agrumes et de fleurs et donnent à ce rosé toute sa rondeur. La bouche est à la fois ample et discrète et une subtile chair fruitée se marie avec une fine pointe d'acidité. Très net, sans exubérance, mais parfaitement équilibré dans un style tonique et désaltérant.

Accords mets et vins :

Carpaccio de poissons

Terrine de viande à la provençale

Brochettes de poulet

Tarte à la framboise

