



AOC CAIRANNE ROUGE 2022 RÉSURGENCE

Nom : Château de SERRE-BLANC

Agriculture : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Cépages : Grenache noir, syrah, mourvèdre

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

Vendanges : Manuelles

Vinification et élevage : Cuve béton et 18 mois d'élevage en barriques

Alcool : 14% vol

Particularités : Cette cuvée est soigneusement numérotée de **1 à 5 817** bouteilles, gage de sa qualité. Le producteur privilégie une sélection méticuleuse des raisins plutôt que des rendements élevés.

Dégustation :

Ce vin présente une robe grenat profonde aux reflets violacés, dense et brillante, témoignant d'une excellente concentration.

Au nez, il séduit par son intensité et sa complexité, s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs mûrs tels que la mûre et le cassis, accompagnés de notes épiciées de poivre noir et de réglisse, ainsi que d'élégantes nuances boisées de vanille, de café et de pain grillé. À l'aération, des touches de garrigue, de chocolat noir et de cuir viennent enrichir le bouquet.

En bouche, l'attaque est ample et veloutée, offrant une puissance maîtrisée avec une matière généreuse et structurée. Les tanins sont présents mais parfaitement intégrés, apportant une texture soyeuse, tandis que l'élevage sous bois s'harmonise avec finesse, soutenant la richesse aromatique sans la dominer.

La finale est longue et complexe, marquée par des notes persistantes de cacao, de fruits confits et une subtile touche fumée, laissant une impression élégante et durable.

Accords mets & vins :

Épaule d'agneau de lait rôtie, gousses d'ail confites et moutarde à la violette

Civet de sanglier aux morilles et sauce au vin rouge épice

Bleu de Gex affiné, crème de figue et noisettes grillées

Tartelettes au cassis et noisettes caramélisées

