DOMAINE du Serre des Vignes

AOC Grignan-les-Adhémar

CUVEE ''ECLAT DE ROCHE''

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Blanc, millésime 2024, mise en bouteille
Chez Bulles Création à Valréas

VINIFICATION

Blanc de noir
Fermentation en cuve close.

DEGUSTATION

Robe très pâle avec de fins chapelets de bulles, Le nez est délicat sur des arômes floraux, de tilleul.
La bouche est fraîche, les fines bulles apportent une légèreté suivie d'une jolie rondeur.

ACCORDS METS ET VINS

Sa légèreté est l'alliée idéal des apéritifs et repas de fête. Sa minéralité saura accompagner des repas à base de poisson et crustacés, des plats épicés et tout sorte de desserts.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 12°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Notre conseil est de conserver ce vin de 2 à 3 ans

TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

CEPAGES

Cinsault 100 %

AGE DES VIGNES

15 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques

DEGRE D'ALCOOL

13 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

Environ 100 mg/litre

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 9,5 Kg

Domaine Du Serre Des Vignes – Jérôme & Vincent ROUX – 505 Traverse Du Serre Des Vignes – 26770 Roche Saint Secret
09.65.27.30.87 06.75.06.93.38 info@serredesvignes.com