



DOMAINE du Serre des Vignes

AOC
Grignan-les-Adhémar



CUVEE "LES PERRACHES"

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

Couleur Blanc, millésime 2024, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage, puis filtration des bourbes.
Fermentation à froid pendant 15 jours.

DEGUSTATION

Robe pâle, légèrement dorée, à reflets verts. Le nez est sur des arômes floraux, de tilleul, mêlés aux agrumes, au citron vert. La bouche est fraîche, fruitée, d'une jolie rondeur, et d'une belle finale avec des notes minérales.

ACCORDS METS ET VINS

Sa minéralité en fait le compagnon des poissons et autres crustacés. Grace à sa fraîcheur, ce vin vient souligner et exalter les senteurs d'un poisson grillé à l'huile d'olive. Il peut vous accompagner pour déguster un plateau de fruits de mer, du fromage de chèvre frais, ou simplement à l'apéritif.

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

DISTINCTIONS

Médaille d'Or : Concours des vins d'Orange 2016

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

Roussanne 40 %
Marsanne 40 %
Grenache blanc 20 %

AGE DES VIGNES

3 à 8 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 7,5 Kg