DOMAINE du Serre des Vignes

AOC Grignan-les-Adhémar

# CUVEE ''LUCYOL''

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

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

## VINIFICATION

Cuve inox et demi-muids. Pressurage direct, débourbage, puis filtration des bourbes. Fermentation à froid et élevage en demi-muids pendant un an, avec un bâtonnage des lies fines tous les mois.

## DEGUSTATION

Très jolie robe couleur jaune paille à reflets dorés, brillante et limpide. Le nez est complexe et intense, avec de belles notes beurrées, de fruits à coque et une légère note verveine et anis. La bouche est fraîche puis riche de fruits à chair blanche et jaune confiturés ; les notes empyreumatiques sont bien présentes jusqu'à la note finale de café et d'amandes broyées.

## ACCORDS METS ET VINS

Ce vin se marie à merveille avec la mer : du poisson grillé au saumon à la crème de curcuma, en passant par un homard à l'américaine pour finir sur une langouste au safran. Vous pouvez l'apprécier sur pintade rôtie aux champignons, ou autre poularde lardée. Il accompagne à merveille les fromages à fort caractère et/ou persillés.

## TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 14°C

## CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Notre conseil est de conserver ce vin de 2 à 8 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

Marsanne 50%, Roussanne 50%

## AGE DES VIGNES

5 à 15 ans

## CONDUITE

Cordon de Royat palissé

## VENDANGES

Vendanges manuelles

## DEGRE D'ALCOOL

14 %

## SUCRE RESIDUEL

Aucun

## SO2 TOTAL

Environ 100 mg/litre

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 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