



# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** SAUT DU POISSON

**Appellation :** AOP Languedoc

**Couleur :** blanc

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité : Lieu-dit , Sud- est du village**

**Une cuvée confidentielle. 4000 bouteilles.**

**Sol :** « ruffes », épais dépôts de grès accumulés il y a 250 millions d'années. Fraicheur et minéralité marquent ce terroir.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Cépages :** Grenache blanc 65%, Carignan blanc 20%, Vermentino 15%.

**Vinification et élevage :** 75% en cuve, 25% en barrique

## **Notes de dégustation**

Un nez sur le laurier. En bouche, du gras mais de la finesse. Une complexité aromatique équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie énergie. Un beau blanc gastronomique.

## **Vendanges manuelles et table de tri au chai**

## **Complicités gastronomiques**

A Servir à 10°C sur une terrine de lapin, Cuisse de volaille à la sauge, Filets de rouget à la purée d'olive, Cassolette de champignons des bois, sardines grillées, velouté d'asperges.

## **Presse :**

ROBERT PARKER : 92/100.

CUISINE & VINS DE France : notes minérales de fruits et fleurs blanches

TERRE DE VINS : sélection dans les meilleurs vins blancs bio du sud.

BETTANE & DESSEAUME : 15/20. Belle matière aux notes de fruits blancs (poire). Une belle bouteille du sud.

REVUE DU VIN DE France : coup de cœur

