



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

