



# 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**

**Sol :** Pélites feuilletées rouges dites schistes argileux ou Ruffes datant de l'ère du permien il y a 270 millions d'années.

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

**Cépages :** 65% Grenache blanc, 20% Carignan blanc, 15% Rolle

**Vinification et élevage :**

25% en demi nuit chauffe mouillée, 75% inox

**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.

