



DOMAINE SERGUIER

Le cabanon de ma Mère

Côtes Du Rhône blanc 2017

Cépages : 90% grenache blanc /6% clairette blanche /4% viognier, roussanne, bourboulenc

Sous-sol : calcaire

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendement : 26 hls/ha

Vinification et élevage : la récolte est ramassée au lever du jour pour maintenir une température fraîche des raisins, puis celle-ci suit un pressurage pneumatique, puis débouillage pour effectuer la fermentation alcoolique à basse température. Les grenaches blancs sont ramassés en début de maturité pour favoriser les arômes de pomme et poire, et garder une acidité de fruit subtile.

La fermentation malo-lactique est bloquée pour garder de la fraîcheur au vin.

Dégustation : Vin présentant une robe jaune vert, fluide, annonçant un nez expressif de fruits blancs (poire, pêche...) et agrumes. Une bouche au caractère croquant apportant une belle fraîcheur accompagnée de fruits et d'une jolie sucrosité en finale.



Garde : prêt à boire, ce vin peut attendre encore 3 ans.

Température de service : 10°C.

Plats conseillés : poisson grillés et crustacés, coquille saint jacques poêlées, fromage de chèvre, fromages à pâtes pressées cuites, tapas.

WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM