



DOMAINE SERGUIER

La Barone

Côtes Du Rhône blanc 2021

Cépages : 80% viognier, 20% grenache blanc

Sous-sol : sable sur sols calcaire

Label : Haute Valeur Environnementale



Vinification et élevage : la récolte est ramassée au lever du jour pour maintenir une température fraîche des raisins. La vendange suit un pressurage pneumatique, puis débourage pour effectuer la fermentation alcoolique à basse température. Situés sur un terroir drainant de sables posés sur lit calcaire, nos viogniers offrent une signature aromatique élégante. 40% des raisins sont élevés en barrique (barrique d'un vin ayant élevé un liquoreux) et 60% demeure en cuve inox (pour garder la fraîcheur des arômes) : l'assemblage se fait avant la mise en bouteille après 4 mois de barrique.

Dégustation : Vin présentant une robe jaune dorée, fluide, annonçant un nez frais et expressif de fruits blancs (abricot...) et de fleurs. Une bouche au caractère délicat offrant une finesse et une élégance associée aux arômes de fruits. Un boisé discret soutient le palais.



Température de service : 12°C.

Plats conseillés : poisson grillés ou en sauce, coquille saint jacques poêlées, fromage de chèvre, fromages à pâtes bleues ou pâte pressée cuite, poulet aux morilles, flan d'asperge, curry de poisson ou de viande blanche, canard.

WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM