



# DOMAINE SERGUIER

## *Le cabanon de ma Mère*

### *Côtes Du Rhône blanc 2021*

**Cépages :** 50% grenache blanc /30% clairette blanche /20% roussanne, bourboulenc,viognier

**Sous-sol :** calcaire

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Rendement :** 25 hls/ha

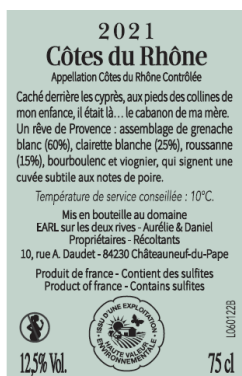
**Label :** Haute Valeur Environnementale



DOMAINE SERGUIER



*Le cabanon de ma mère*



**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 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. Les clairettes apportent leurs notes florales au sein d'un assemblage qui enrichit la complexité.

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

**Dégustation :** Vin présentant une robe jaune pâle, 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. Un vin provençal à votre table.

**Garde :** prêt à boire, ce vin peut attendre encore 2 à 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](http://WWW.DOMAINE-SERGUIER.COM)