DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Saut du Poisson

Languedoc AOC
Domaine Le Clos du Serres

Région : Languedoc, France.

Appellation : languedoc.

Domaine : Domaine le Clos du Serres.

Cépages : 15% Rolle (Vermentino), 20% Carignan Blanc (Cariñena Blanca), 65% Grenache Blanc (Garnacha Blanca)

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Bettane et Desseauve : 91/100
James Suckling: 90/100
Tim Atkin: 93/100

Robe : jaune paille pâle.

Nez : d'emblée il se montre minéral, crayeux, sur la poudre de quartz, puis se développent des notes de chèvrefeuille, d'agrumes et de mirabelle.

Bouche : attaque en volume avec du gras, mais sans lourdeur, de la présence avec beaucoup d'élégance et une longue persistance sur les agrumes avec une acidité très salivante.

Conclusion : un grand blanc de terroir et de gastronomie !

Service : servir à 10°C. Terrine de lapin, filets de rouget à la purée d'olive, cassolette de champignons des bois.

Au lieu-dit Saut du Poisson, les vignes sont plantées sur des ruffes, des terres rouges de l'ère primaire datant de 250 millions d'années. Associé à de grandes amplitudes thermiques, ce sol unique donne naissance à un vin minéral, crayeux, rappelant la poudre de quartz.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90258 75 2021

Prix spécial membre : 18.70 **-20%**

Prix catalogue : 23.40