

**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 membre** : 21.10

**Prix catalogue** : 23.40