



Col de la Serre

AOP SAINT CHINIAN

BLANC 2025



CEPAGES

Roussanne, Grenache, Viognier

DEGRE: 13 %vol



VINIFICATION

Vinification en macération pelliculaire. Débourage à froid et fermentation longue avec maîtrise des températures.

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille dans des bouteilles Languedoc.



DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets argentés nuancés de vert. Nez de fleurs blanches (aubépine) avec des notes de pêche de vigne et une pointe minérale. Bouche subtile sur la fraîcheur et une belle vivacité aux arômes d'agrumes et de litchi.

ACCOMPAGNEMENTS

Agréable à l'apéritif ou pour accompagner une lotte au four ou encore une poularde de Bresse.



RECOMPENSES:

