



FICHE TECHNIQUE

SERÀ BLANC 2016

Couleur : Blanc

Cépages : 100% Roussanne

Terroir : Altitude 100m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année

Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Travail du sol intégral

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 40 hl/ha

Vinification : Pressurage direct, départ de fermentation en cuve sans levurage ni aucun autre intrant, puis mise en barrique de chêne français de 5 vins et acacia bulgare 3 vins.

Elevage : Dix mois en cuve et bois chêne et acacia avec bâtonnage les trois premiers mois, puis en cuve

Mise en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation : Robe jaune paille , arômes acacia, abricots ananas ,

.
Bouche ample et structurée sur la finesse avec une légère salinité conservant une bonne acidité

Idéal sur des plats exotiques, viandes blanches en sauce, poissons bardés à la tapenade ainsi que sur les fromages à pâte dure type conté