



# LE CLOS DU SERRES

**Nom du vin :** SAUT DU POISSON

**Appellation :** AOP Languedoc

**Couleur :** blanc

**Certification :** biologique écocert

**Spécificité du terroir :** Lieu-dit , Sud- est du village

**Une cuvée confidentielle en production très limitée.**

**Sols :** « ruffes », épais dépôts de grés accumulés il y a 250 millions d'années. Unique en France.

**Cépages :** Grenache blanc 60%, Carignan blanc 25%, Vermentino 15%.

**Climat :** alternance de journées chaudes et nuits fraîches

**Elevage :** 75% en cuve, 25% en barrique

## Notes de dégustation

Vin complexe et long sur des notes de fleurs blanches équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie minéralité. Un beau blanc gastronomique.

## Vendanges manuelles

## Complicités gastronomiques

A Servir à 10°C sur une terrine de lapin, Cuisse de volaille à la sauge, Filets de rouget à la purée d'olive, Cassolette de champignons des bois, sardines grillées, velouté d'asperges.

Revue du vin de France : coup de cœur, 100 plus beaux blanc du Languedoc  
ROBERT PARKER : 92/100.

CUISINE & VINS DE France : notes minérales de fruits et fleurs blanches

TERRE DE VINS : sélection dans les meilleurs vins blancs bio du sud.

BETTANE & DESSEAUVE : 15/20. Belle matière aux notes de fruits blancs

