



LE CLOS DU SERRES

Nom : PLAN B le sans sulfites 2020

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Cépages : 33% carignan, 25% Cinsault, 25% Mourvèdre, 17% Grenache

Degrés : 13%

La cuvée 100% SANS SULFITES

La cuvée PLAN B se distingue de notre gamme classique intemporelle. Inspirée par la qualité exceptionnelle du millésime 2020, PLAN B se donne le droit d'évoluer chaque année en fonction du millésime.

Vendanges manuelles

Vinification :

Égrappage, Macération courte en infusion

Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit

Aucuns sulfites ajoutés

Bouchon long 49/24 liège naturel finition à la cire d'abeille

Notes de dégustation

La robe est claire et cristalline, Au nez, cela évoque un bouquet de roses fraîches, un vin naturel et délicat, léger, avec son petit degrés, au fruit éclatant et à la buvabilité remarquable.

Complicités gastronomiques : plateau de charcuterie, grillades, pintade rôtie, poisson cru, sushi, tapas,,,

