



## FICHE TECHNIQUE

## SERÀ BLANC 2024

**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 . Enherbement inter rang travail du sol sous le rang

**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 d'acacia pour partie .

**Elevage** : Dix mois en cuve et acacia sur lies mais sans batonages pour conserver la fraîcheur ,

**Mise en bouteille** sans collage ni filtration ni sulfitage

**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 comté