

CUVÉE BLANCHE 2022



Эта семейная винодельня расположена в апеласьоне Вакейрас Южной Роны. С 1997 года 38 гектаров виноградников на глинисто-известняковых почвах управляется семьей Серуль. Нынешняя владелица Корин Серуль практикует разумное земледелие (HVE) с 2021 года, с ручным сбором урожая и использованием натуральных удобрений. Под её руководством вина хозяйства признаны и подаются в престижных ресторанах во многих странах, включая знаменитый Tour d'Argent в Париже.



Производство

Сорта винограда: 30% гренаш, 35% руссан, 30% вионье
Терруар: глинисто-известняковая и каменистая почва
Возраст лоз: 30 лет



Дегустация

Гармоничное, округлое с яркими ароматами персика, абрикоса и груши и свежими нотками бергамота и аниса в послевкусии.
Подача: 10-12°C



Винификация

Ручной сбор
После полной очистки от гребней период ферментации длится 5 недель.
14% алкоголя.



Сочетание с блюдами

Отлично сочетается с белой рыбой и соусом из каперсов.



Выдержка

Стальные чаны



Потенциал Хранения:

5 лет