DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Plan B (s/sulfites ajoutés)

Languedoc AOC
Domaine Le Clos du Serres

Région : Languedoc, France.

Appellation : languedoc.

Domaine : Domaine le Clos du Serres.

Cépages : 17% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 25% Cinsault, 25% Mourvèdre (Monastrell), 33% Carignan (Mazuelo)

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : pourpre.

Nez : très fruité, cassis, fruits noirs compotés, garrigue, rose fraîche.

Bouche : franche et directe, fruitée, ensoleillée, avec relativement peu d'alcool pour un vin du sud, une acidité bien intégrée, de belles notes florales et une finale sur une fine amertume herbacée.

Conclusion : un vin de plaisir, au fruit éclatant et à la buvabilité remarquable !

Service : servir à 14°C. Tapas, tarte aux tomates confites, chakchouka de légumes méditerranéens.

Le Clos du Serres innove avec une cuvée 100% sans sulfites ajoutés, sans aucun intrant. D'un fruité irrésistible, ce vin possède des arômes de cassis et de mûre, une jolie trame tannique un brin rustique qui lui confère de la personnalité, ainsi qu'une finale croquante sur la cerise. Un vraie gourmandise !

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90253 75 2021 **Prix membre :** 14.60

Prix catalogue : 16.20