

The logo for Divo, featuring the word "DIVO" in a stylized, bold, red font.

Culture du vin  
depuis 1936

# Saut du Poisson

Languedoc AOC

Domaine Le Clos du Serres



**Région :** Languedoc, France.

**Appellation :** languedoc.

**Domaine :** Domaine le Clos du Serres.

**Cépages :** 15% Rolle (Vermentino), 20% Carignan Blanc (Cariñena Blanca), 65% Grenache Blanc (Garnacha Blanca)

**Millésime :** 2020

**À déguster jusqu'en :** 2026

**Robe :** jaune paille pâle.

**Nez :** d'emblée il se montre minéral, crayeux, sur la poudre de quartz, puis se développent des notes de chèvre-feuille, d'agrumes et de mirabelle.

**Bouche :** attaque en volume avec du gras, mais sans lourdeur, de la présence avec beaucoup d'élégance et une longue persistance sur les agrumes avec une acidité très salivante.

**Conclusion :** un grand blanc de terroir et de gastronomie !

**Service :** servir à 10°C. Terrine de lapin, filets de rouget à la purée d'olive, cassolette de champignons des bois.

Au lieu-dit Saut du Poisson, les vignes sont plantées sur des ruffes, des terres rouges de l'ère primaire datant de 250 millions d'années. Associé à de grandes amplitudes thermiques, ce sol unique donne naissance à un vin minéral, crayeux, rappelant la poudre de quartz.

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90258 75 2020    **Prix membre :** 21.10

**Prix catalogue :** 23.40