



ST PIERRE DE SERJAC PINOT

CÉPAGE

Pinot Noir 80%, Grenache Noir 20%

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rosé

SOL

Argilo-calcaire

La propriété du Château St-Pierre de Serjac s'élève sur un domaine de 80 hectares et jouit d'une vue panoramique imprenable sur les vignobles, les oliveraies et les bois environnants. Alchimie parfaite entre un lieu intimiste, une ambiance chic et décontractée. Château St Pierre de Serjac est l'authenticité même d'un domaine viticole en activité, avec le confort et le service d'un hôtel de luxe.

TERROIR

Le domaine offre une grande diversité de situations pédoclimatiques, des sols argilo-calcaires sablonneux jusqu'aux argiles à galets acides.

Dans de tels sols, la réserve en eau est faible, garantissant un stress hydrique qui conduit à d'excellentes maturités.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible pour en préserver tous les arômes. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique dure 2 semaines minimum, à 16 °C environ.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé arbore une belle robe pastel. Le nez offre des notes de framboises, de cerises. La bouche est bien équilibrée avec beaucoup de fraîcheur.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : dès l'apéritif (tapenade, caviar d'aubergine,...), pâtes au pistou, encornets farcis, pizza marguerita, coquillages à la plancha, desserts à base de fruits

Température de service : 10-12°C

Garde : 2 ans



LA PEPINIERE DES CEPAGES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870