



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : œillade

Vin de France

Couleur : rouge

Certification : biologique écocert

Cépages : 100% Œillade, cépage rare et oublié

Degrés : 12 %

Vendanges manuelles

Vinification : égrappage , 6 mois en cuve béton

La diversité des cépages est un trésor du Languedoc. Voici une pépite rarissime issu de sélection massale de nos vieux gobelets âgés de 60 ans.

L'œillade n'est plus présent que sur quelques hectares du sud de la France.

Notes de dégustation

“Comment sublimer un tartare de bœuf avec un rouge léger et épicé ? j'ai jeté mon dévolu sur une belle expression juteuse du cépage œillade. Le Clos du Serres nous séduit avec ce cépage rare capable de générer des vins murs sans excès d'alcool » Olivier Poussier

