

Domaine du Château de Sierne

Vignoble biologique – Veyrier



Château de Sierne

Aquarelle anonyme fin du XVIIIe siècle, vue romantique du village de Sierne, de ses maisons de maître, des vignes et du labour.

Pinot Blanc

Nez minéral et floral, équilibré, frais en bouche, fruité de pêche, fleur blanche (orchidée), jolie longueur et salin en final.

Pinot Gris

Nez de fleurs, fumé, long en bouche, note d'ananas et de fruits secs.
Se déguste avec un foie gras poêlé ou un dessert de baies confites.

Gamme Esquisse - Vins natures

« Une esquisse ne laisse jamais, elle promet tant de choses ! L'esquisse est la base de l'œuvre d'art avec ses fondations et sa charpente. »

Pinot Blanc

Rond, arômes de pommes fraîches et caramel salé.
Se déguste avec des mets sucrés/salés, saveur umami, les fromages doux et cake aux pommes.

Pinot Gris

Vin nature-orange, macération des grains avant pressage, vinification géorgienne.
Saveur de griotte, suave et frais, tanins fins en finale.
A déguster avec de la volaille, des abats et potées de légumes de saison.

Divico

Plein en bouche. Arôme de myrtilles, after height et tanins fins.
A déguster avec une viande rouge et un plateau de fromages.