

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

SERRE DE GUÉRY

Conseil

Couleur : Blanc

Cépage : Gewürztraminer

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire, tuf

Vinification : Pressurage direct, débourage à 8°C durant 3 jours, fermentation entre 15 et 18°C, élevage sur lies fines.

Rendement : 68 hl/ha

Nombre de bouteilles : 8 000

Élevage : Inox

Certification bio : En cours

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale. Dernière année de conversion biologique.

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante, jaune dorée, aux reflets verts.

Nez : Bonne intensité, sur des notes de rose et florales, fruits à chair blanche.

Bouche : Bonne ampleur, la vivacité lui donne encore plus de longueur et on retrouve quelques épices.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Cuisine orientale et indienne, apéritif.

Conditionnement : 75 cl



CHÂTEAU GUÉRY - 4 avenue Minervoises - 11700 AZILLE

+33 (0)4 68 91 44 34 - chateau.guery@gmail.com - www.chateau-guery.com