

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

SERRE DE GUÉRY

L'esprit d'Éloi

Couleur : Rouge

Cépage : Petit Verdot

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Marnes argileuses

Vinification : Plusieurs pigeages manuels, une cuvaison de 3 semaines et un élevage 100% barriques de 12 mois.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 6 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond.

Nez : Arômes de fruits noirs, complexe fruité et torréfié.

Bouche : Capiteuse, ourlée de tanins fins et d'une très agréable sucrosité. On retrouve les arômes de fruits noirs et de torréfaction.

SERVICE

Température : 18°C

Accords mets et vins : Risotto aux cèpes, pièce de bœuf, fromages affinés.

Conditionnement : 75 cl



SERRE DE GUÉRY - 4 avenue du Minervois - 11700 AZILLE

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