

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

SERRE DE GUÉRY

Force

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8,75€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Pressurage direct, débourage 8°C en statique, fermentation entre 14 et 16°C, 30% de la cuvée est élevée en barriques.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 20 000

Élevage : Barrique inox

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle.

Nez : Floral, fleurs blanches, fruits exotiques.

Bouche : Attaque fraîche, aromatique mêlant agrumes et fruits à noyaux, milieu de bouche frais avec une légère sucrosité en finale.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Poissons grillés, fruits de mer, crustacés et apéritif.

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