

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

SERRE DE GUÉRY Conseil

Couleur : Blanc

Cépage : Gewürztraminer

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire

Vinification : Macération courte, débouillage long, vinification entre 14 et 16°C, élevage sur lies fines.

Rendement : 52 hl/ha

Nombre de bouteilles : 8 000

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune moyen d'un éclat joyeux et attirant.

Nez : Agrumes mûrs, floral, fruits exotiques.

Bouche : Attaque franche, belle fraîcheur, rose, litchi, écorces d'agrumes.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Cuisine asiatique peu épicée, quelques incontournables français, apéritif.

Conditionnement : 75 cl



SERRE DE GUÉRY - 4 avenue du Minervois - 11700 AZILLE
+33 (0)4 68 91 44 34 - chateau.guery@gmail.com - chateau-guery.com