

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

SERRE DE GUÉRY Intelligence

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8,10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

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

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 29 000

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle avec de légers reflets verts, belle brillance.

Nez : Floral, fruits à noyau (abricot, mangue, pêche de vigne).

Bouche : Attaque franche, bouche ample, fraîche et vive. Fruit de la passion, mangue, léger fruit sec en finale (cranberries).

SERVICE

Température : 11°C

Accords mets et vins : Cuisine méridionale, 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