

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN Les Épicuriens Blanc



Couleur : Blanc

Cépages : 95% Chardonnay et 5% Grenache blanc

Millésime : 2024

Prix indicatif : 11,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Profond, texture légère, alluvions

Vinification : Extraction des jus par pressurage direct (pressoir pneumatique), vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, élevage partiel de quelques mois en fût de chêne.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 8 500 cols

Élevage : Barrique / 9 mois

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune d'or avec une belle brillance

Nez : Complexe aux notes florales et d'épices

Bouche : Épices, agrumes, fleurs blanches, vanille

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, poissons, fruits de mer, crustacés, volaille, fromage

Conditionnement : 75 cl



LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN - 114 avenue Roger Audoux - 34410 SÉRIGNAN
+33 (0)4 67 32 23 26 - caveau@vignerons-serignan.com - vignerons-serignan.com