

Caractéristiques Techniques :

Cépage : Grenache 70% - Cinsault 30 %

Rendement : 60 hl / ha

Terroir : Terrasses anciennes du quaternaire à structure argilo-graveleuse acide.

Vignoble : Sélection à la parcelle,

Vinification : Par saignée directe.
Débourbage statique par le froid.
Maîtrise des températures de fermentation (15° - 16°). Assemblage

Dégustation :

Robe : De couleur pâle et brillante à reflets saumonés

Nez : Nez intense et délicat de petits fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches.

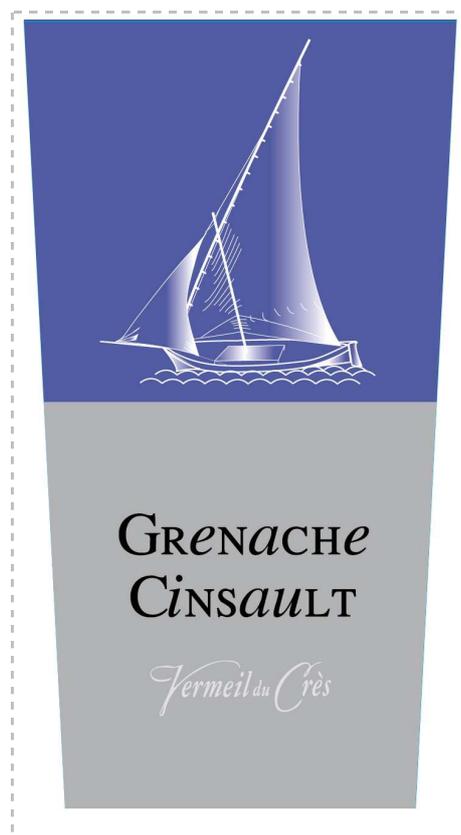
En Bouche : Bouche friande avec une belle attaque de fruits rouges complétée de notes acidulées qui attisent l'appétence.

Spécialités gastronomiques en accord avec le vin :

Apéritif, Entrées froides, Salades composées,
Charcuterie, Viandes blanches

Température de service conseillée : Entre 10 et 12 °C

Prix de Vente T.T.C. Départ Caveau : 4,35 €



GRENACHE - CINSULT

Indication Géographique Protégée
Coteaux de Béziers Rosé

Millésime 2015

Vignerons de Sérignan

S.C.A. DE VINIFICATION
Avenue Roger Audoux
34410-SERIGNAN
Tél : 04-67-32-23-26
Fax : 04-67-32-59-66

www.vignerons-serignan.com
gestion@vignerons-serignan.com