



# SERRE DE GUÉRY

<b>Nom du vin :</b>	<b>Intelligence</b>
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépage :</b>	Viognier
<b>Appellation :</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Type de sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Âge des vignes :</b>	22 ans
<b>Densité :</b>	4000 pied/hectare
<b>Mode de taille :</b>	guyot 1 courson à 2 yeux / 1 baguette à 7 yeux
<b>Palissage :</b>	Profilés Galvanisés
<b>N<sup>bre</sup> de fils releveurs :</b>	4
<b>Date des vendanges :</b>	12 septembre 2018
<b>Mode de vinification :</b>	macération pelliculaire 24 heures
<b>Cuaison (rouge) :</b>	
<b>Débouillage :</b>	48 heures entre 8 et 10 °C
<b>Fermentation :</b>	21 jours entre 13.5 et 17 °C
<b>Élevage :</b>	Cuve inox
<b>Collage, filtration :</b>	bentonite 60 g/hl , 0.65µ
<b>Mise en bouteille :</b>	18 janvier 2019
<b>Données analytiques :</b>	
- alcool :	14.25 %
- acidité totale :	3.81g
- PH :	3.55
- SO2 total :	85 mg
- sucres résiduels :	1,3g

