

### 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.

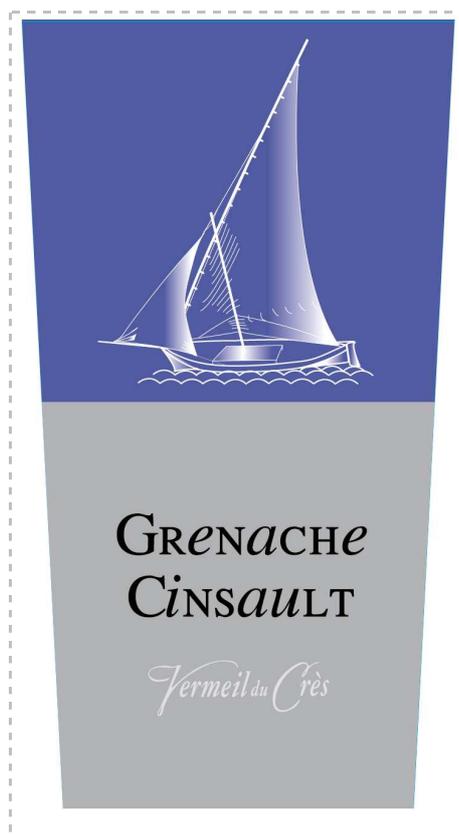
**En Bouche** : Bouche friande avec une belle attaque de fruits rouges complétée de notes acidulées qui attisent l'appétence.

### **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** : 4,45 €



## GRENACHE - CINSULT

Indication Géographique Protégée  
Coteaux de Béziers Rosé

Millésime 2016

### **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