

# Les vignerons de Sérignan

## ROSÉ MARINE

### AOP Languedoc



#### CÉPAGES\*

Syrah 80 % – Grenache Noir 20 %



#### DEGUSTATION

Intense et complexe de fruits rouges mûrs (cerise) et de petits fruits rouges des bois (fraises, groseilles, myrtilles). Agréable sur charcuterie, entrées chaudes, grillades, omelette froide, soufflets, thon grillé, viandes blanches en sauce.

Température de service: entre 10 et 12 °.



#### TERROIR

Terrasses anciennes du quaternaire à structure argilo-graveleuse acide, exposition façade maritime.



#### VINIFICATION

Par saignée directe. Débourage statique par le froid. Maîtrise des températures de fermentation (15° – 16°).

# LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN



La Société Coopérative Agricole de Vinification (SCAV) de Sérignan est une Cave Coopérative intercommunale depuis son origine. Elle regroupe les vignerons des communes de Sérignan, Sauvian, Vendres, Valras.

Afin de faire face à une situation difficile, une poignée de vignerons décide de construire en 1935 la cave coopérative de Sérignan. Le succès de la vinification et les résultats commerciaux corrects dissipent les réticences et entraînent un accroissement du nombre de coopérateurs. De 1935 à 1957 la cave va connaître des agrandissements successifs. La production du vignoble de Sérignan croît avec les apports des vignerons de Valras, Sauvian et plus tard de Vendres. La cave coopérative est un moyen pour les petits producteurs et les salariés de grandes propriétés de s'émanciper et de gagner en indépendance. Devant le succès de ses vins et de la demande de la clientèle, les Vignerons de Sérignan s'engagent dans la vente directe dès 1975.

Dans une ambiance conviviale, ces experts en vins du caveau de vente vous proposeront une initiation à la dégustation par la découverte de leurs meilleurs crus, nectars des plus chaleureux et gorgés de soleil. Sur réservation.



114, Avenue Roger Audoux

34410 SERIGNAN

Tél : 04 67 32 23 26

Mail : [caveau@vignerons-serignan.com](mailto:caveau@vignerons-serignan.com)