

**CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN**  
**114 AV. ROGER AUDOUX - 34410 SERIGNAN**  
**TÉL. 04 67 32 23 26 - FAX 04 67 32 59 66**  
**vignerons.de.serignan.34@wanadoo.fr - www.vignerons-serignan.com**

### *Présentation de l'entreprise*

Créée en 1935, la cave regroupe 400 vignerons des communes de Sauvian, Sérignan, Valras et Vendres. Les bâtiments de la cave ont été dessinés par l'architecte Roger Audoux, membre fondateur et premier président de la cave coopérative. Devant l'originalité et la rationalité de sa construction, il réalisera d'autres caves du département. La partie la plus ancienne présente une forme en "fer à cheval" qui facilitait les travaux de vinification essentiellement manuels. Aujourd'hui la cave a conservé son savoir-faire et applique les techniques de vinification les plus modernes dans le respect de la tradition.

### *Le vignoble*

Situé en bordure de la Méditerranée, le vignoble de 950 ha bénéficie d'un microclimat maritime exceptionnel qui tempère les variations excessives de chaleur et permet ainsi une maturation lente et douce favorable au développement des arômes. On distingue deux principaux terroirs : l'un formé de terrasses anciennes du quaternaire à structure argilo-graveleuse acide qui est classé en AOC Languedoc et l'autre de sols profonds de texture légère d'alluvions récentes.

### *La production*

La cave vinifie environ 66 000 hl dont 36 300 hl en VDP d'Oc, 16 500 hl en VDT, 12 540 hl en VDP de zone et 660 hl en AOC.

### *Circuits de commercialisation*

La commercialisation se fait à 100 % par vente directe et expédition grâce à son site marchand.

### *LE VIN MÉDAILLE D'OR PRÉSENTÉ ET COUP DE CŒUR 2009 :*

**VDP d'Oc Muscat sec Blanc 2008 Vermeil du Cres**

**Cépage** Muscat d'Alexandrie 100 %. Rendement : 60 hl/ha.

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

**Vinification** Extraction des jus par pressurage direct (pressoir pneumatique), débouillage statique par le froid, levures sélectionnées et maîtrise des températures de fermentation (14 à 16°). Elevage sur lies fines.

**Dégustation** Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez puissant aux notes de raisin frais et de bouton de rose. En bouche vin élégant. Il présente des caractères de fruits et de fleurs qui s'expriment tout en finesse. Vin rond avec une bonne persistance aromatique. Spécialités gastronomiques en accord avec le vin : apéritif, huîtres, fruits de mer, asperges, salades de fruits, melon, desserts (biscuits secs, fondant au chocolat).

**Température de service conseillée** entre 8 et 10 °

**Prix caveau** 4,90 €