



# LES SOURCES DE SÉRAME

VIN DE FRANCE

2017

## LE DOMAINE :

Domaine historique du Languedoc dont les origines remontent à l'époque gallo-romaine, le Château de Sérème est situé dans un environnement naturel et boisé, proche du Canal du Midi. Il est situé aux confluent de deux appellations : Corbières et Minervois, sa palette de terroirs remarquables permet d'élaborer des vins singuliers, généreux et complexes.

Depuis 2010, nos vignes jouissent du label AB certifié par ECOCERT ainsi que du logo Bio européen.



## CEPAGES :

60 % Viognier et 40 % Chardonnay



## VINIFICATION :

Les baies sont récoltées de nuit lorsqu'elles sont à pleine maturité aromatique. Pressurage direct, débourbage à froid (48h). Elevage sur lies avec bâtonnage régulier.

Mise en bouteille précoce afin de préserver les arômes et un maximum de fraîcheur.



## NOTES DE DEGUSTATION :

D'une robe jaune pâle avec des reflets verts, ce vin dévoile des notes de fleurs comme le tilleul, et de fruits mûrs tels que la pomme. La bouche est ronde et acidulée avec beaucoup de fraîcheur.



## CONSEILS DE SERVICES :

Températures de services entre 10 et 12°.

A déguster en apéritif, avec un plateau de fruits de mer ou de la viande blanche.

Garde : 2 à 3 ans



# S

CHÂTEAU DE SERAME  
SAS Famille d'Exéa  
D611 - 11 200 Lézignan-Corbières  
Tél : 04 68 33 32 22

