



# LES SOURCES DE SERAME

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 confluents 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 :

40 % Syrah, 30 % Carignan et 30 % Grenache



## VINIFICATION :

Les baies sont récoltées à pleine maturité phénolique, les grappes sont éraflées avant la mise en cuve. Pré-fermentation à froid (8°). La fermentation alcoolique se déroule à température régulée (max 27°) de 4 à 5 jours. Mise en bouteille précoce afin de préserver les arômes.



## NOTES DE DEGUSTATION :

Sous sa jolie robe rouge rubis, ce vin dévoile un nez fruité sur des notes de fruits noirs et d'épices. Il présente une belle structure avec des tanins discrets.



## CONSEILS DE SERVICES :

Températures de services entre 14 et 17°.

A déguster avec de la viande rouge, grillades et plateaux de fromages.

Garde : 4 à 5 ans



# S

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

