



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 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 :

100 % Cinsault



VINIFICATION :

Les baies sont récoltées de nuit lorsqu'elles sont à pleine maturité aromatique. Pressurage direct, débourbage à froid (48h). Fermentation alcoolique à 18° durant 2 semaines environ. Mise en bouteille précoce afin de préserver les arômes et la fraîcheur.



NOTES DE DEGUSTATION :

Sous une robe rose pâle avec des reflets brillants, ce vin dévoile au nez un ton à la fois fruité et floral. Il se décline sur des notes de fruits rouges comme la framboise. Dès l'attaque en bouche, sa saveur est plutôt souple et équilibré se penchant sur un goût de fruits secs.



CONSEILS DE SERVICES :

Températures de services entre 10 et 12°.

A déguster en apéritif, avec une salade, viande grillée, pizza ou pâtes.

Garde : 2 ans



S

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

