

Les Sources DE SÉRAME

Sources de Sérame Rosé, IGP Pays d'Oc, Rosé
IGP Pays d'Oc, France



LE MILLÉSIME

2022, un millésime d'anthologie !

Dès le printemps et grâce à un hiver particulièrement doux et pluvieux, ce début de campagne rassemblait et présentait déjà tous les critères d'un millésime prometteur. Ces conditions météorologiques printanières idéales auront permis d'obtenir une floraison et un développement de la végétation optimaux, s'achèveront fin juin sur un épisode orageux indispensable pour aborder un été parmi les plus chauds enregistré depuis 30 ans avec une bonne hydratation des sols.

L'influence maritime de la Méditerranée nous a ensuite permis de passer avec sérénité l'été caniculaire et ses températures largement supérieures à celle de saison sans difficulté.

Ces conditions singulières nous ferons débuter les vendanges dès le 18 août pour terminer cet exceptionnel millésime le 7 octobre soit plus de 50 jours de vendange et très certainement la plus grande amplitude connue sur la propriété.

Au niveau des vins, pour trouver une référence comparable dans notre région, seul le millésime 2011 pourra venir égaler ce millésime 2022 d'exception et ses planètes parfaitement alignées.

SITUATION

Propriété historique du Languedoc dont les origines remontent à l'époque gallo-romaine, le Château Sérame est situé dans un environnement naturel préservé bordé par l'Aude et le Canal du Midi. Il est situé aux confluent de deux appellations : Corbières et Minervois, sa palette de terroirs et de cépages permet d'élaborer des vins singuliers, complexes et généreux.

TERROIR

Implantés la basse terrasse située à 10-15 m au-dessus du cours d'eau actuel, ces sols sont constitués de larges placages d'alluvions grossières d'environ 4 mètres d'épaisseur, recouvertes de limons d'inondation tardi-glaciaires. Cette constitution de terroir permet aux cépages de nous offrir une expression tout en finesse et en fraîcheur.

A LA VIGNE

Récoltés en tout début de journée pour profiter des températures les plus basses et conserver leur plus grand potentiel aromatique, les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés avec un minimum d'intrant.

VINIFICATION

Pressurage direct, débordage à froid.

Fermentation lente à 18°C durant 12 à 15 jours sous températures contrôlées

ELEVAGE

Élevage sur lies avec bâtonnage régulier



Château
DE SÉRAMÉ

Château de Sérame - Château de Sérame, 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES
Tel. (+33) 04 68 33 32 22 - contact@familledexea.fr
www.familledexea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1MCG9F

Les Sources DE SÉrame

Sources de Sérame Rosé, IGP Pays d'Oc, Rosé
IGP Pays d'Oc, France

CÉPAGES

Cinsault 50%, Grenache noir 40%, Cabernet franc 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 6 et 8°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Couleur rose pomelo au nez gourmand et fruité avec une pointe de pâte d'amande.

La bouche très rafraîchissante, tout en tension se prolonge sur des notes rappelant la fraise des bois.

PRESSE & RÉCOMPENSES



15,5 / 20

"Pale pink. Very fruity and clean. Good acidity. Super-clean."

Jancis Robinson, Jancis Robinson

