

Les Terrasses DE SÉRAME

Terrasses de Sérème Grenache / Cabernet Franc, IGP
Pays d'Oc, Rosé, 2022
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 avoir une floraison et un développement de la végétation optimums, 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 Sérème est situé dans un environnement naturel préservé bordé par l'Aude et le Canal du Midi. Il est situé aux confluents de deux appellations : Corbières et Minervois, sa palette de terroirs et de cépages permet d'élaborer des vins singuliers, complexes et généreux.

TERROIR

Le Cabernet Franc, plus sensible au déficit hydrique est implanté dans nos sols les plus jeunes mis en place au cours de l'Holocène (-11800 à aujourd'hui) afin de lui garantir l'alimentation en eau naturelle qui lui convient et nous offrir sa meilleure expression sous climat méditerranéen.

Le Grenache, mieux adapté à la contrainte hydrique sous ce même climat est implanté sur les hautes terrasses du Riss ancien (-300 000 ans). En effet, le paléo-tracé de l'Aude par le pertuis de Sérème, perdue pendant le Riss ancien, l'Aude déposa alors sur cette Terrasse des lambeaux de roches pyrénéennes sous forme de galets (essentiellement calcaires et quartz).

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 SÉRAME

Château de Sérème - Château de Sérème, 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.



QCF1GF

Les Terrasses DE SÉRAME

Terrasses de Sérème Grenache / Cabernet Franc, IGP
Pays d'Oc, Rosé, 2022
IGP Pays d'Oc, France

CÉPAGES

Grenache noir 75%, Cabernet franc 25%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,5 % vol.
Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 8 et 10°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Belle couleur rose pêche au nez fin laissant apparaître de subtiles notes de groseilles.
Une bouche tout en délicatesse à l'aromatique très croquante et légèrement acidulée se prolongeant tout en fraîcheur et en équilibre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



16 / 20

"Pale salmon colour. Bone dry and minerally. Very appetising. Rather attractively austere. Very clean, fresh finish."

Jancis Robinson, Jancis Robinson

