

# murmure DE SÉRAME

Murmure de Sérème Syrah, 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 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

Implantés sur la moyenne terrasse datant du Riss final (-150 000ans) et 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

Récolté en tout début de journée pour profiter des températures les plus basses et conserver leur plus grand potentiel aromatique, le cépage qui constitue cette cuvée est cultivé et vinifié avec un minimum d'intrant.

## VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage à froid.

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

## ELEVAGE

Élevage sur lies avec bâtonnages réguliers



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.



GK1UCF

# murmure DE SÉRAME

Murmure de Séráme Syrah, IGP Pays d'Oc, Rosé  
IGP Pays d'Oc, France

## CÉPAGES

Syrah 100%

## SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % 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 litchi avec un nez subtil de fleurs d'aubépine.

Sa bouche pleine à la fois fraîche et suave, s'accompagne de notes de petits fruits rouges et de grenade de méditerranée.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5 / 20

"Pale pinkish salmon. Rather luscious and silky with a little saltiness. Appetising. Good for the table."

Jancis Robinson, Jancis Robinson

