

Château DE SÉRAME

Château de Sérame Rosé - Grande Cuvée, AOP Corbières, Rosé

AOP Corbières, Languedoc-Roussillon, 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 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 Sérame 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

Combinaison de 3 cépages et issus de sélection de parcelles, le Château de Sérame rosé va puiser sa fraîcheur dans les moyennes terrasses et sa complexité dans les sols argilo-calcaires. Le point commun restant l'importante présence de graves apportées et façonnées il y a 300 000 ans par une forte activité fluviale désormais complètement disparue.

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, débourage à froid.

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

ELEVAGE

Elevage sur lies avec bâtonnages réguliers.



Château
DE SÉRAME

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.



W1F1CF

Château DE SÉRAME

Château de Sérème Rosé - Grande Cuvée, AOP Corbières, Rosé

AOP Corbières, Languedoc-Roussillon, France

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%, Cinsault 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.
Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Couleur rose soutenue tirant sur le bois de rose.

Nez complexe et élégant où les senteurs de cédrat se trouvent relevées par une pointe de fraîcheur mentholée.

La bouche ronde et équilibrée, tout en fraîcheur avec des notes acidulée d'airelles sauvages se prolonge sur la présence de quelques fins tanins lui assurant de pouvoir accompagner les plats les plus fins de notre gastronomie.

PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5 / 20

"Ch de Sérème, Rosé 2021 Corbières

Very intense fruity nose and mouth-filling on the palate. Saline finish again and a little astringency on the end. Real texture and freshness and body"

Jancis Robinson, Jancis Robinson

