

BLASON DE SÉRAME

Blason de Sérame, AOP Corbières, Rouge, 2020

AOP Corbières, Languedoc-Roussillon, France



LE MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver doux et sec, un printemps très humide et des pluies conséquentes en mai ont eu pour avantage de recharger nos réserves hydriques, et pour inconvénient une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones de la région. Grâce à un été très chaud, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée. Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique 2020 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime au Château de Sérame et en Languedoc

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

Issus d'une combinaison des plus vieux sols calcaires présents sur la propriété du Château de Sérame et de la moyenne terrasse alluvionnaire (-150 000 ans) sablo-argileux et graveleux dès la surface.

À LA VIGNE

Les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés avec un minimum d'intrant.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

Fermentation autour de 28°C durant 12 à 15 jours sous températures contrôlées

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 30%, Carignan 20%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

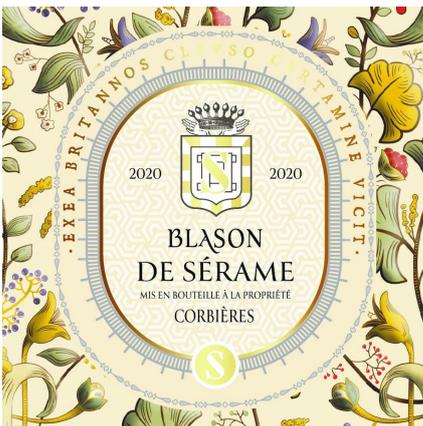
Température de service entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre aux reflets bleutés, premier nez très expressif où se mêlent la violette et la cerise burlat. La bouche riche en tannins reste toute délicate malgré sa jeunesse et laisse présager une belle perspective de conservation pour les années à venir



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5 / 20

"Very juicy nose and nicely integrated. Some liquorice. Really fine fruit. True Languedoc in a bottle"
Jancis Robinson, Jancis Robinson

