

Les Vignobles d'Exéa "Sources de Sérème" IGP Oc Blanc 2020

6,60 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Sélection de la Maison des vins: 2021

Cépages: Grenache Blanc, Chardonnay, Viognier

Profil: Fruité

Couleurs: blanc

Millésime: 2020

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Simple et efficace. Un vin du quotidien."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

60% Viognier, 30% Chardonnay, 10% Grenache Blanc

Élevage

En cuve

Vinification

Récoltés au lever du soleil, moment le plus frais de la journée, pour conserver leur plus grand potentiel aromatique. Viognier, Chardonnay et Grenache blanc sont récoltés et vinifiés séparément avec un minimum d'intrants. Pressurage après macération pelliculaire à froid, débouillage à froid. Elevage sur lies avec bâtonnage régulier.

Mise en bouteilles précoce (printemps) afin de préserver les arômes et un maximum de fraîcheur.

Agriculture Biologique

Certifié Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

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 au confluent de deux appellations : Corbières et Minervois, sa palette de terroirs remarquables permet d'élaborer des vins singuliers, généreux et complexes.

Depuis 2010, nos vignes jouissent du label AB certifié par ECOCERT ainsi que du logo Bio européen..

Accords Mets & Vins

A déguster en apéritif, avec une salade composée, une viande blanche grillée, une pizza maison

Dégustation

D'une robe jaune pâle avec des reflets verts, ce vin dévoile des notes de fleurs comme le tilleul, et de fruits à chair blanche telle que la pêche. La bouche est ronde et acidulée avec beaucoup de fraîcheur.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde



1-2 ans