

## Les Vignobles d'Exéa "Murmure de Sérème" IGP Oc Blanc 2021

11,80 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Viognier

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2021

Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Entre pureté du fruit, texture délicate et fraîcheur débordante, ce vin nous ouvre les portes d'un été radieux."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable de la Maison des Vins

### Élevage

Élevage sur lies avec bâtonnage régulier

### Vinification

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.

Pressurage  
direct,  
débourbage à  
froid.

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

#### **Histoire de la Cuvée**

Propriété  
historique du  
Languedoc  
dont les  
origines  
remontent à  
l'époque  
gallo-romaine,  
le Château  
Sérame est  
situé dans un  
environnemen  
t 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.

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  
inconvenient  
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 c  
aractéristique  
s d'un beau  
millésime au  
Château de  
Sérame et en  
Languedoc

#### **Accords Mets & Vins**

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

#### **Dégustation**

Robe jaune  
pâle aux  
reflets dorés.  
Le nez nous  
rappelle la  
pêche jaune  
mêlée à la  
finesse de  
l'abricot. Sa  
bouche tout  
en rondeur ca  
ractéristique  
de ce cépage  
emblématique  
de la Vallée  
du Rhône  
laisse  
néanmoins  
apparaître  
une délicate  
pointe de  
minéralité en  
finale



**Température  
de Service**

11-12°c

**Potentiel de  
Garde**

1-2 ans