



La Miss

Chardonnay blanc 2011

- Situation :** Le château de Sériège s'étend sur plus de 120 hectares sur la commune de Cruzy, près de Saint Chinian, en Languedoc ; sur les coteaux, les vignes sont orientées au sud ouest pour un ensoleillement optimum.
- Appellation :** Cette Cuvée est produite sur l'aire d'appellation de l'**Indication Géographique Protégée (IGP) Coteaux de Fontcaude** qui regroupe six villages autour de l'Abbaye de Fontcaude.
- Production :** La production annuelle est d'environ **10 000 bouteilles**, vendues à l'export et en France.
- Terroir :** Issue d'une sélection de parcelles de coteaux pour une meilleure maturité des raisins, les vignes sont enracinées sur un sol **argilo-calcaire**, qui leur confère puissance et finesse.
- Cuvée :** Cette cuvée a un sens particulier car c'est le 1^{er} blanc du domaine, c'est un peu la demoiselle du domaine. Ce nom est aussi un hommage à mon grand père qui avait donné à ses petites filles le surnom de « La Miss ».
- Cépages :** Cette cuvée est un 100% Chardonnay, le cépage roi en blanc, qui donne à ce vin minéralité et fraîcheur.
- Dégustation :** Belle couleur jaune pâle avec des reflets dorés ; un nez très expressif développant des arômes minéraux et de fleurs blanches ; en bouche, l'attaque est franche avec des tanins fondus mais bien présents, on retrouve cette sensation de fruité alliée à un bel équilibre. La finale est longue et persistante et procure au palais une sensation à la fois de douceur et de puissance. Il convient très bien en apéritif, avec des fruits de mer et poissons grillés, sur des viandes blanches, ainsi que sur des fromages à pâte dure.

