

Domaine de
Sériège



Semper Fi

2009

Coteaux de Fontcaude

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille à F34360 par
Barthélémy d'Andoque de Sériège

Vigneron Récoltant - Sud de France

13% Vol.

www.seriege.fr

750 ml

Produit de France

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en
faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

"Semper Fi" est le diminutif de "Semper Fideles": "Toujours Fidèle"
en latin, devise de la famille d'Andoque installée à Sériège depuis
1553. Elle est la garante de la continuité familiale, du travail de la
vigne et du vin dans le respect de la tradition, empreint de modernité
et d'avant gardisme, pour que le vin, symbole du temps qui passe,
reste fidèle à ces valeurs et vive en harmonie avec son temps.



Semper Fi Rouge 2009

- 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 **6 000 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 :** **Semper fi**, diminutif de « Semper Fidelis » signifie « Toujours Fidèle » en latin, c'est la devise de la famille d'Andoque, qui, depuis 1553 à Sériège, reste toujours fidèle à ces valeurs de modernité emprunt de tradition.
- Cépages :** Cette cuvée est issue d'un assemblage de 3 cépages : Cabernet Sauvignon à 60%, Syrah à 35% et Carignan vieilles vignes à 5%. La complémentarité de ces trois cépages donne au vin, d'une part ses arômes si particuliers de fruits rouges mais aussi cette finesse, allié à une très belle puissance en bouche.
- Dégustation :** Belle couleur rouge foncé, avec un nez très expressif développant des arômes de fruits rouge type cassis ; en bouche, l'attaque est fraîche avec des tanins fondus mais bien présents, on retrouve cette sensation de fruité allié 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 sur des viandes rouges grillées ou en sauce type gibier, sur des plats, ainsi que sur des fromages bien faits et des desserts sucrés.

Cécile d'Andoque de Sériège
Réceptions, séminaires & œnotourisme
+33 (0)6 27 19 31 28 - receptions@seriege.fr
SAS CHÂTEAU DE SÉRIÈGE - SIRET : 804 959 724 00019



Barthélémy d'Andoque de Sériège
Vignoble & vins
+33 (0)6 22 43 63 12 - bdandoque@seriege.fr
CHÂTEAU DE SÉRIÈGE - SIRET : 447 651 290 00010