



LES BULLES DE SERIEGE

Méthode Traditionnelle

- 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 le terroir des **Coteaux de Fontcaude** mais est commercialisée en Vin de France.
- Production :** La production annuelle est de **1 660 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.
- Cépage :** Cette cuvée est un blanc de blanc élaboré à partir de **Chardonnay** vinifié de manière traditionnelle sur le domaine. Le vin est ensuite mis en bouteille avec une liqueur de tirage afin d'effectuer la prise de mousse. Elevé pendant 12 mois sur lattes, les bouteilles sont enfin placées sur des « pupitres » afin d'effectuer le remuage, puis sont dégorgées et complétées par une liqueur d'expédition, à la manière des champagnes.
- Dégustation :** Belle couleur or jaune soutenue avec des bulles fines et nombreuses. Un nez très expressif développant des arômes de fruits jaunes. En bouche il est vif, avec une belle complexité aromatique. La finale est longue et tout en rondeur. Il convient pour tous les moments festifs, en particulier à l'apéritif et sur tout type de desserts.

