



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2018



Cépages

Marselan, Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Franc

Histoire

La cuvée « Secret Rouge » provient d'une sélection des plus anciennes vignes d'Alma Cersius, sur une mosaïque de terroirs. Ces parcelles et ces pieds de vignes choisis sont des porteurs d'histoire, de mémoire et, par conséquent, du secret du temps qui leur permet d'offrir aujourd'hui des baies rares et remarquables.



Cette cuvée a le profil de vin qui assemble la mémoire d'un vignoble et cette touche contemporaine issue du travail et du goût des Hommes de ce siècle.

C'est en cela que réside son mystère... son secret qui jamais ne se dévoile avant dégustation.

Créer un vin résolument Sud, contemporain, alternant entre puissance et élégance, exubérance et raffinement, tradition et modernité. Là fut l'exercice de style, jubilatoire par le défi lancé.



Terroir

Sélection de vieilles vignes sur des terroirs majoritairement argilo-calcaires et de galets roulés.

Vinification

Elixir issu d'une vinification millimétrée, ajustée...

Maturité extrême des grappes déclenchant la date de vendanges.

Macération traditionnelle de 40 jours.

Fermentation malolactique sous marc.

Soutirage, filtration et élevage de plusieurs mois avant la mise en bouteille



Dégustation

Robe rouge profond aux reflets grenat.

Taquin, Secret Rouge porte joliment son nom. Les arômes complexes en dévoilent tout de même quelques indices : parfum de garrigue soulevée par un vent d'été, de purée d'olives noires à l'ancienne, de subtiles notes de grillé, de caramel lointain de notre enfance !

Crescendo, les sensations de puissance révèlent tout le pouvoir d'un vin fondamentalement méditerranéen.

Bien composée, la structure esquisse enfin le dessin du secret et annonce une finale douce et généreuse, grâce aux tanins si bien fondus.

Soyeux et velouté... Un tapis rouge pour les papilles.

