ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

A CONTRETEMPS
| Le Rosé Originel

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.

IGP Pays d'Oc | Millésime 2023

Cépage
100 % Syrah

Histoire
A l'heure des rosés pâles, ce vin Rosé Originel vise à séduire les amateurs de vins authentiques. A contretemps, c'est la certitude de qualités exceptionnelles, que nos vignerons ont à cœur de vous offrir quelles que soient les tendances.

Terroir
Argilo-calcaire et galets roulés
Sélection parcellaire rigoureuse par dégustation des baies au sein du vignoble afin de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité.

Vinification
Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur, d'éviter toute oxydation et de prévenir une migration de couleur trop importante.
Vinification à basse température.
Pressurage direct et séparation des presses. Débourbage 48h.
Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.

Dégustation
Nez aux arômes de cassis, de framboise acidulée, de guimauve et de pétales de rose. Très aromatique en bouche, un vin persistant tout en rondeur.

Accords mets & vins
Une cuvée qui se déguste dès l'apéritif. Sa persistance s'appréciera également tout au long du repas sur des lasagnes, des pizzas, ou des volailles grillées.

3 rue des Vignerons | F - 34420 Cers | www.almacersius.com