ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

# CODE Passion

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

*Photo non contractuelle*

**Degré : 14% vol.**

*IGP Pays d'Oc | Millésime 2023*

### *Cépage*
100 % Syrah

### *Histoire*
Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.

### *Terroir*
Sols argilo-calcaires et de galets roulés.
Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.

### *Vinification*
Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.
Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.
Fermentation malolactique sous marc.
Décuvage et pressurage.
Elevage sur lies fines pendant 2 mois.
Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.

### *Dégustation*
Nez aux notes de violette et de cerise à l'eau de vie. Belle densité en bouche suivie par une finale poivrée et « réglissée ».

### *Accords mets & vins*
Bon partenaire des charcuteries et terrines de campagne, s'appréciera aussi sur un tartare de bœuf ou toute autre viande rouge.

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