ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

CODE Révélation

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.

IGP Pays d'Oc | Millésime 2023

Cépage
100 % Chardonnay

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
Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Macération pelliculaire de 4 heures.
Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.
Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.
Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.

Dégustation
Un Chardonnay méditerranéen. Au nez, des notes de brioche et de noisette, d'ananas très mûr et d'agrumes, tels que le pomélo. Complexe, riche et gras en bouche, où se mêlent les arômes exotiques de mangue et d'ananas mûr, suivi par une finale d'eucalyptus.

Accords mets & vins
Ample et persistant, plaisant à l'apéritif ou tout au long du repas, il accompagne parfaitement les poissons telle une sole meunière, ou des plats de type légumes rôtis au thym ou pot-au-feu.

Récompenses
Or - Concours Gilbert & Gaillard 2024
Or - Concours Général Agricole de Paris 2024

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