ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

GARDIAN | le Rouge

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.

IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023

Cépages

Cabernet Sauvignon 70%

Merlot 30%

Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer Méditerranée conserve une biodiversité sans pareille.
Grâce aux hommes et aux femmes qui perpétuent l'élevage des chevaux et taureaux camarguais, la nature sauvage accueille les bêtes qui la préservent et la respectent en retour.
Cette cuvée est un hommage aux Gardians qui veillent sur cet ensemble unique et fragile.

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 de chaque cépage.
Rendement 50 hl/Ha

Vinification

Macération traditionnelle de 30 jours pour les deux cépages.
Remontage, pigeage.
En fin de fermentation alcoolique, micro-oxygénation des vins.
Décuvage. Les presses sont écartées.
Elevage en cuve de chaque cépage puis assemblage.

Dégustation

Robe profonde aux reflets violines. Au nez s'invitent des arômes complexes de fruits rouges tels que la myrtille et la fraise des bois, accompagnés d'épices douces. Ces mêmes arômes s'enrobent de notes chocolatées et torréfiées en bouche, pour un résultat riche et gourmand.

Accords mets & vins

A déguster en accompagnement d'un filet de bœuf en croûte, d'un tournedos Rossini et son gratin dauphinois ou encore avec une côte à l'os.

Récompenses

Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024
Or - Concours Général Agricole de Paris 2024
Argent - Concours Mundus Vini Spring Edition 2024

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