ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

GARDIAN | le Rosé

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.

IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023

Cépages

Grenache	45%
Cinsault	45%
Syrah	10%

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

- *Grenache* **:** macération pelliculaire de 4 heures.
- *Cinsault et Syrah :* pressurage direct.

Débourbage des jus à basse température. Mise au clair et fermentation alcoolique à 16°C (avec des levures sélectionnées). Elevage sur lies fines de 2 mois pour la Syrah. Mise au propre et filtration avec mise en bouteille.

Dégustation

Couleur pâle aux légers reflets violine.
Au nez s'expriment des arômes séduisants de fruits rouges, telles que la fraise et la framboise. En bouche, ces parfums sont complétés par des notes florales. Généreux et plaisant, c'est un rosé gourmand, pertinent et charmant tout au long du repas.

Accords mets & vins

A déguster en accompagnement d'un tajine de courgettes, un caviar d'aubergines ou un brie crémeux.

Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2024
Or - Concours Mundus Vini Spring Edition 2024
Or - Concours des Vinalies Internationales 2024
Argent - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024

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