ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

TERRA PATRES

Non contractual picture

Spécifications

- Degré : 14% vol.
- 3387 bouteilles numérotées
- Caisses bois de 6 bouteilles à plat
  Poids : 14,2 kg
  Dim. : l 355 x L 530 x H 125 mm

IGP Pays d'Oc | Millésime 2021

Cépages

La sélection parcellaire est focalisée sur des vignes de plus de 30 ans.

Syrah 45%

Cabernet Sauvignon 45%

Merlot 10%

Histoire

TERRA PATRES est l'essence même de notre terroir. Signature emblématique des grands vins méditerranéens, cette cuvée née de la terre de nos ancêtres ravive les mémoires.

Terroir

Sélection de vieilles vignes. Les parcelles sont visitées, les baies dégustées puis notées afin de sélectionner les parcelles les plus aromatiques. La récolte se fait à maturité des grappes.
Sol : galets roulés
Sous-sol : argilo-calcaire et sablonneux
Altitude : 30 m

Vendanges

Des vignes sur les coteaux épargnées par le gel et des raisins récoltés à pleine maturité.
Réception de la Syrah les 20 et 21 septembre 2021, du Merlot le 21, 22, 23 septembre et du Cabernet Sauvignon les 28 et 29 septembre.
Temps clément, températures plutôt douces, excellent état sanitaire.

Vinification

Remontage et délestage jusqu'à densité = 1030
Vinification traditionnelle avec une longue macération de 30 à 40 jours.
Fermentation malolactique sous marc. Micro-oxygénation.
Elevage durant 24 mois en barrique (80%) et demi-muid (20%).

Dégustation

Très belle robe noire et profonde (bigarreau).
Le nez riche, complexe et puissant dévoile des arômes de fruits noirs confits, de tapenade d'olives noires, de pruneaux, d'épices douces (vanille) et des notes de cacao grillé.
La bouche est intense et très fruitée, marquée par des arômes de cerise et de cassis très mûr. Charnue, elle révèle en suivant des notes de cacao et d'épices (poivre). La finale est marquée par des notes réglissées et mentholées.
La puissance de ce vin et la sagesse des tanins, présents et soyeux, s'enorgueillissent d'arômes emblématiques des grands vins du Sud.
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

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