



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023**

**Cépage**  
100 % Sauvignon

### **Histoire**

CERSIUS est le témoin d'un ancrage et l'expression d'une identité et de valeurs fortes. En provenance de l'intérieur des terres et précédé des entrées maritimes, le vent Cers, historiquement nommé Cersius par les romains, prodigue par son souffle puissant, vif et sec, tout son bénéfice sur notre vignoble. Reposant sur un équilibre des éléments, ensoleillement qui gorge nos raisins d'arômes, irrigation naturelle grâce à la proximité avec la Méditerranée, et terroir d'une grande richesse, cette gamme est un hommage tout particulier au vent qui vient compléter cet ensemble et joue un rôle prépondérant sur notre vignoble.



### **Terroir**

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.  
Sélections parcelaires : 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 6 à 8 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**

Robe jaune clair aux reflets verdoyants. Le nez exprime des arômes de pamplemousse jaune et de buis. La bouche a une attaque franche, avec une évolution tendue mais joliment équilibrée.



### **Accords mets & vins**

Excellent avec des produits de la mer comme gambas à la plancha ou saumon en papillote, ou avec un risotto aux asperges.



### **Récompenses**

**Or** - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024  
**Or** - Concours des Vinalies France 2024  
**Or** - Concours Mondial des Feminalise 2024  
**Argent** - Concours des vins Saint Aphrodise 2024



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.