



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2023

Cépage
100 % Viognier

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. Sélectionnelles parcelles : 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. Pressurage, séparation des presses. Débourbage des jus. Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées. Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez est très gourmand, présentant des arômes d'abricot et d'amande fraîche. La bouche, toute en rondeur, offre un joli fruité ainsi qu'une superbe tenue en bouche.



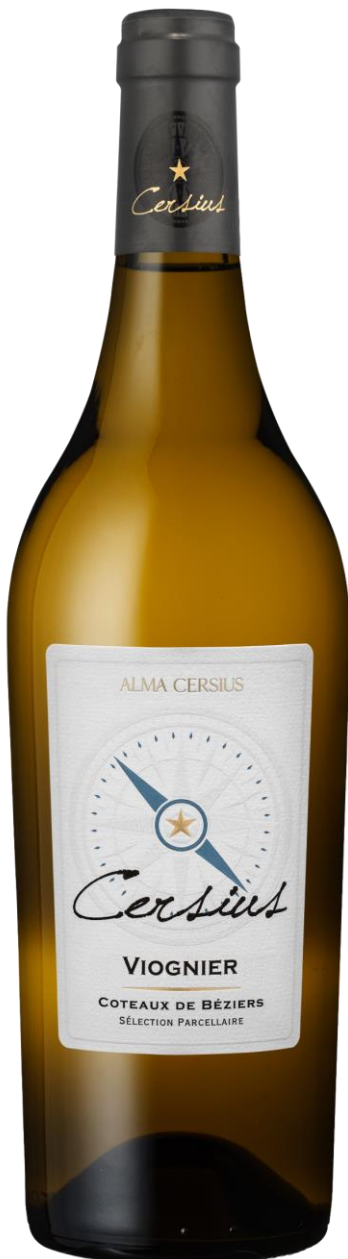
Accords mets & vins

Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un tataki de thon ou un ceviche de daurade, à déguster également sur un fromage de chèvre frais.



Récompenses

Or - Concours International de Lyon 2024
Or - Concours Mondial des Feminales 2024
Argent - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024
Argent - Concours Général Agricole de Paris 2024



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.