

CERSIUS | Sauvignon Blanc





Photos non contractuelles

Degré: 12,5% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023



Cépage

100 % Sauvignon





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 parcellaires : 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



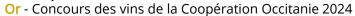
Robe jaune clair aux reflets verdoyants. Le nez exprime des arômes de pamplemousse jaune et de buis. La bouche a une attaque franche, avec une évolution tendue mais joliment équilibrée.

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 Vinalies France 2024

Or - Concours Mondial des Feminalise 2024

Or - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2024

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2024

Argent - Concours des vins Saint Aphrodise 2024

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