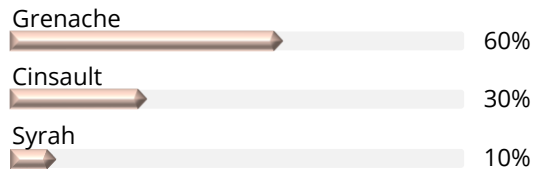




IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2023

Cépages

Les vignes utilisées pour élaborer cette cuvée, sont scrupuleusement sélectionnées par dégustation des baies au sein de chaque parcelle. Le rendement n'excède pas 55 Hl/Ha. Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :



Histoire

In Vino Erotico est une cuvée ressentie... vécue. Le fruit d'une réflexion et d'une dégustation menée avec une idée fixe : offrir une touche sensuelle, un envoiement aromatique et une « texture » croquante.

Si Apollinaire avait un jour écrit sur un vin... In Vino Erotico aurait-il eu cette chance ?

Le vin est un univers de sensations, In Vino Erotico a été créé pour y subvenir. Certains terroirs ont des caractères délicats... Et associés à l'art d'assembler les cépages, cela donne un vin à la fois suave, vif et élégant.



Terroir

Plateau de galets roulés.



Vinification

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours.

Légère macération pelliculaire avec le cépage Syrah.

Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Rosé léger et pâle aux reflets violines. Au nez offre fraîcheur et notes d'agrumes. Puis s'annonce la guimauve légère et non exubérante. La bouche acidulée offre des arômes de fruits à chair blanche qui charment le palais par leur bel équilibre d'ensemble et un brin de vivacité. La finale rafraîchissante invite à se resservir.



Accords mets & vins

Sa vivacité s'accordera avec une piperade, un tian de légumes ou une plancha.



Récompenses

Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024

Or - Concours Mondial de Bruxelles session rosé 2024

89 points - Concours Meininger International rosé 2024

Or - Concours Berliner Wein Trophy 2024

Argent - Concours des Vinalies Internationales 2024

Argent - Concours International de Lyon 2024

Argent - Concours National des vins IGP 2024

Argent - Concours des Vinalies Occitanie 2024

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



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.