



IGP Pays d'Oc | Millésime 2022



Cépages

Syrah	45%
Grenache Noir	45%
Carignan	10%

Histoire

La cuvée « Secret Rouge » provient d'une sélection des plus anciennes vignes d'Alma Cersius, sur une mosaïque de terroirs. Les parcelles et pieds de vignes sont porteurs d'histoire et offrent des baies rares et remarquables.

Les qualités organoleptiques de ces anciennes vignes sont magnifiées par le travail contemporain des Hommes. C'est dans ce savant mélange de tradition et de modernité que réside le secret de cette cuvée, secret qui ne se dévoile qu'à sa dégustation.



Terroir

Sélection de vieilles vignes sur des terroirs majoritairement argilo-calcaires et de galets roulés entourées de garrigue.



Vinification

Elixir issu d'une vinification millimétrée, ajustée.
Maturité extrême des grappes déclenchant la date de vendanges.
Macération traditionnelle de 40 jours.
Fermentation malolactique sous marc.
Soutirage, filtration et élevage de plusieurs mois avant la mise en bouteille



Dégustation

Robe rouge profond aux reflets grenat.
Taquin, Secret Rouge porte joliment son nom. Les arômes complexes en dévoilent tout de même quelques indices : parfum de garrigue, de purée d'olives noires à l'ancienne, de subtiles notes de grillé, de caramel de notre enfance !
Crescendo, les sensations de puissance révèlent tout le pouvoir d'un vin fondamentalement méditerranéen.
Bien composée, la structure esquisse enfin le dessin du secret et annonce une finale douce et généreuse, grâce aux tanins si bien fondus.
Soyeux et velouté... Un tapis rouge pour les papilles.



Photo non contractuelle

Degré : 14,5% vol.



Accords mets & vins

Accompagnera des mets à base de viande comme une Carbonade flamande, un lapin à la moutarde, ou un Osso Bucco.