



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024



Cépage

100 % Syrah



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 bénéfique 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

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.

Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique sous marc.

Décuvage et pressurage.

Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



Dégustation

Belle robe grenat intense aux reflets griotte. Le nez développe des arômes de framboise fraîche, de fraise, légèrement poivrés. L'attaque est franche, pour une bouche dense, généreusement fruitée avec une belle longueur.



Accords mets & vins

Bon partenaire des charcuteries et terrines de campagne, s'appréciera aussi sur un tartare de bœuf ou toute autre viande rouge.



Récompenses

Argent - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Argent - Concours Sakura Awards 2025