



## IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

### Cépages



Chardonnay	34%
Rolle	33%
Sauvignon	33%

### Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer Méditerranée conserve une biodiversité sans pareille.

Grâce aux hommes et aux femmes qui perpétuent l'élevage des chevaux et taureaux camarguais, la nature sauvage accueille les bêtes qui la préservent et la respectent en retour.

Cette cuvée est un hommage aux Gardians qui veillent sur cet ensemble unique et fragile.



### Terroir

Argilo-calcaire et galets roulés

Sélection parcellaire rigoureuse par dégustation des baies au sein du vignoble afin de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.

Rendement 50 hl/Ha



### Vinification

Réception de la vendange aux heures les plus fraîches de la nuit.

• *Chardonnay et Sauvignon* :

Macération pelliculaire de 4 heures pour le Chardonnay et de 6 à 8 heures pour le Sauvignon. Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation. Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois.

• *Rolle* :

Tri et pressurage direct à l'abri de l'oxygène, mise au clair des jus sous 48 heures. Macération des bourbes (plusieurs jours). Fermentation à basse température avec des levures sélectionnées. Mise au clair des jus et élevage en cuve.



### Dégustation

Les notes fruitées et accueillantes au nez se subliment en bouche, laquelle est très équilibrée, ronde et soyeuse, suivie d'une belle vivacité. Les arômes y sont puissants et complexes. Les notes fruitées d'ananas, de citron vert, d'agrumes et de fruits à chair blanche, comme la poire, se mêlent harmonieusement à des notes délicates de fleurs blanches.

La finale est minérale, fraîche et persistante.



### Accords mets & vins

Sa vivacité s'accordera avec un plateau de fruits de mer, une queue de lotte ou des moules farcies.



Photo non contractuelle

Degré : 13% vol.