



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024



Cépage
100 % Chardonnay



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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Macération pelliculaire de 4 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 paille aux reflets or blanc. Nez riche et intense évoquant la poire, la mangue et le citron sublimé par une bouche ronde, opulente, avec une finale délicieusement fruitée.



Accords mets & vins

Ample et persistant, plaisant à l'apéritif ou tout au long du repas, il accompagne parfaitement les poissons telle une sole meunière, ou des plats de type légumes rôtis au thym ou pot-au-feu.



Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025
Or - Concours Berliner Wine Trophy 2025
Argent - Concours des Vinalies Internationales 2025